MAG2000 Beauce

VOTRE MAGAZINE VOS COULEURS

CAHIER+ HABITATION
pages 62-69

SPÉCIAL SORTIR & RECEVOIR
pages 21-30

MAX GILBERT
Champion du Championship Tour PGA Canada
page 60

DÉCOUVREZ St-Honoré-de-Shenley
pages 31-47

TAPIS ROUGE
Rencontre avec **Amélie Veille**
pages 12-13

BEAUCE • OCTOBRE 2013 • VOL. 1 • NO 9 • GRATUIT • MAG2000.CA



MA NISSAN
MA FAÇON D'AVANCER
LIQUIDATION 2013


Rogue SL 2013 à traction intégrale illustré


Sentra 1.8 SR 2013 illustrée

ROGUE 2013 à traction avant de Nissan

FINANCEMENT À L'ACHAT

0% JUSQU'À **84** MOIS* SUR LE MODÈLE ROGUE S 2013 À TRACTION AVANT SEULEMENT

OU

5 000$ DE RABAIS À L'ACHAT AU COMPTANT† SUR D'AUTRES MODÈLES ROGUE 2013 SÉLECTIONNÉS (à l'exception du Rogue S 2013 à traction avant)

SENTRA 1.8 S 2013 de Nissan

FINANCEMENT À L'ACHAT À PARTIR DE

85$ /2 SEM. **0%** SUR **84** MOIS*

0$ en comptant initial

PRIX À L'ACHAT À PARTIR DE

15 430$**

OFFRE SPÉCIALE DE LANCEMENT

LA NOUVELLE **VERSA NOTE 1.6 S** 2014

FINANCEMENT À L'ACHAT À PARTIR DE

78$ /2 SEM. **0,9%** SUR **84** MOIS*

0$ en comptant initial

PRIX À L'ACHAT À PARTIR DE

13 680$**


Versa Note SL 2014 avec ensemble technologie illustrée

VOUS POURRIEZ AUSSI OBTENIR

4 PNEUS D'HIVER SANS FRAIS‡

À L'ACHAT OU À LA LOCATION DES MODÈLES VERSA NOTE 2014 / BERLINE VERSA 2013 ET 2014 / BERLINE ALTIMA 2013 ET 2014 / SENTRA 2013





VISITEZ NOTRE CONCESSIONNAIRE NISSAN OU CONSULTEZ **WWW.STGNISSAN.COM**

ALTIMA COUPÉ 2013

PRIX	30 928 $
RABAIS ANNÉE MODÈLE 2013	6 000 $
RABAIS LIQUIDATION D'INVENTAIRE	1 500 $

NISSAN
Innover pour exalter

PRIX LIQUIDATION
23 428 $



transport/préparation inclus

MAXIMA SV 2013

PRIX	40 000 $
RABAIS ANNÉE MODÈLE 2013	6 000 $
RABAIS LIQUIDATION D'INVENTAIRE	2 000 $





transport/préparation inclus

ST-GEORGES NISSAN

RABAIS SUR PARC AUTOMOBILES
INFORMEZ-VOUS!





550, 90e Rue, Saint-Georges 418.228.9708 1.866.228.9700

Visitez votre concessionnaire Nissan dès aujourd'hui. Ouvert jusqu'à 21h du lundi au jeudi.

Voir détails chez concessionnaire



WWW.STGNISSAN.COM

JOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK

les trouvailles

**Vous êtes en affaires en tant que travailleur autonome,
vous êtes chef d'une petite, moyenne ou grosse entreprise?**

Vous désirez obtenir une VISIBILITÉ interactive ACCRUE et un SOUTIEN personnalisé répondant à VOS besoins?

Laissez notre dynamique réseau travailler pour vous et avec vous!

Devenez membre-PME!

- Pour soutenir et favoriser les échanges entre commerçants et clients dans votre ville et votre région.
- Pour faire partie d'un réseau d'affaires unique aux possibilités infinies et répondant aux besoins actuels des gens en affaires.
- Pour offrir aux membres (consommateurs) du CLUB VIP du Réseau les trouvailles, une expérience client-commerçant incomparable et favoriser les visites et interactions dans vos commerces, grâce aux privilèges exclusifs offerts.
- Pour assister GRATUITEMENT à toutes nos réunions mensuelles, non-obligatoires, en plus d'avoir accès aux formations/coaching axées sur les médias sociaux et aux ateliers/conférences.
- Pour obtenir des tarifs avantageux sur le placement publicitaire via notre site web et autres médias.
- Pour bénéficier et contribuer aux publicités de groupe optimisées.
- Et plus encore!

√ ADHÉSION ANNUELLE VOUS OFFRANT DE NOMBREUX AVANTAGES!

**Contactez-nous dès maintenant pour céduler une rencontre
et obtenir tous les détails sans obligation de votre part!**

Andréane Loubier, Représentante
418 957.3532
andreane@lestrouvailles.com

Vicky Bureau, Présidente
418 225.2443
vicky@lestrouvailles.com



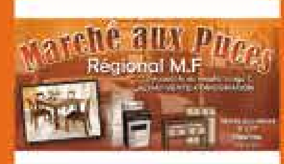
reseaulestrouvailles



MEMBRE PME

DU RÉSEAU
LES TROUVAILLES INC.









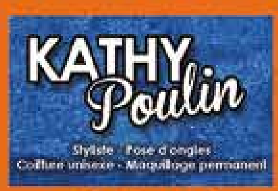
418.225.9931



418.774.3075



418.267.4142



418.594.6160



418.227.4914



418.226.4766



418.805.2688



418.774.6453



581.888.3006



418.227.1470



418.228.1033



418.426.2310



418.382.3993



418.222.0203



418.222.6643



418.221.4377



418.897.6878



418.228.1811



418.957.9695



418.225.4367



418.221.4569



418.228.1140



418.582.6554



418.774.3830



418.313.1747



418.221.0457



418.957.8667



418.225.6222



418.426.1491



En octobre dernier, j'ai eu le goût d'offrir aux gens de la Beauce un magazine régional. J'ai pu réaliser ce rêve grâce à l'équipe formidable de MAG2000 de la Mauricie ainsi qu'à mes collègues originaires de la Beauce. Ainsi, la première édition est parue en décembre, fruit du travail de personnes dynamiques, vaillantes et créatives qui ont le souci du détail. Nous sommes particulièrement fiers du fait que MAG2000 Beauce est maintenant formé d'une équipe constituée à 100 % de Beaucerons.

Nous sommes très heureux de vous présenter, et ce, tous les mois, différentes chroniques tout aussi intéressantes les unes que les autres, écrites par nos précieux collaborateurs. Aussi, il ne faut surtout pas passer sous silence notre TAPIS ROUGE qui met en vedette des gens d'ici, qui se démarquent au quotidien par leurs actions ou qui font la différence dans leur milieu respectif.

Parcourir notre magazine est synonyme de plaisir, de détente et d'évasion devant notre tourbillon quotidien. Il s'agit de découvrir des gens d'ici qui travaillent dans des domaines variés et qui ont des choses à raconter. C'est un moment pour vous inspirer, pour vous informer et pour apprendre!

Mon défi : vous faire connaître une parution authentique avec une saveur régionale. Ce produit éveillera l'intérêt des hommes autant que des femmes avec des articles sur les tendances, la santé, la beauté, le bel âge, la déco, les autos... bref, il y a de tout pour les gens branchés, pour les passionnés... tout comme moi!

Même si nous vivons à des rythmes effrénés, on ne devrait jamais se priver de se gâter ou de gâter ceux qu'on aime. Il est temps de prendre une pause et de se faire plaisir en savourant chaque instant avec la famille et les amis. Pour ce faire, nous vous proposons, dans notre spécial SORTIR ET RECEVOIR, de multiples options. Vous y retrouverez plusieurs conseils et articles intéressants. Qui dit plaisir dit également sortir! La Beauce déborde de restaurants offrant une bonne table et des produits de qualité. Allez-y, faites-en la découverte!

En terminant, je vous invite à devenir membre de notre page Facebook, MAG2000 Beauce, pour découvrir en exclusivité les dessous du magazine.

Bonne lecture!

Annie Gilbert



VOTRE MAGAZINE
MAG2000.CA

ÉDITRICE
Annie Gilbert

CONCEPTION GRAPHIQUE
Michèle Larivière

PHOTOGRAPHIES & STYLISMES
Annie Gilbert
Marie-Ève Falardeau

JOURNALISTE
Valérie Lemieux

COLLABORATEURS
Anne Paquet, Benoit Pomerleau, Caroline Fortier, Chantal Pomerleau, Éric Bouffard, Francine Landry, Gisane Roy, Henri Arsenault, Jacinthe Rodrigue, Josée Lemieux, Loanna Yannopoulos, Lucien Rancourt, Marie-Ève Juneau, Michel Chartier, Samira Ouakkadi, Sylvie Poulin, Sylvie Roy

CORRECTIONS
Madeleine Maranda

CONSEILLÈRES PUBLICITAIRES
Annick Lacroix-Maranda - annick.lacroix@mag2000.com
418.225.4484

Vicky Bureau - vicky.bureau@mag2000.com
418.225.2443

Pour joindre MAG2000 Beauce
Téléphone : 418.221.3666 | **info@mag2000.com**

MAG2000 Beauce est publié 11 fois par année
par inStyle Publications inc.

Dépôt légal
Bibliothèque nationale du Québec

www.mag2000.ca

VOTRE MAGAZINE MAG2000.CA



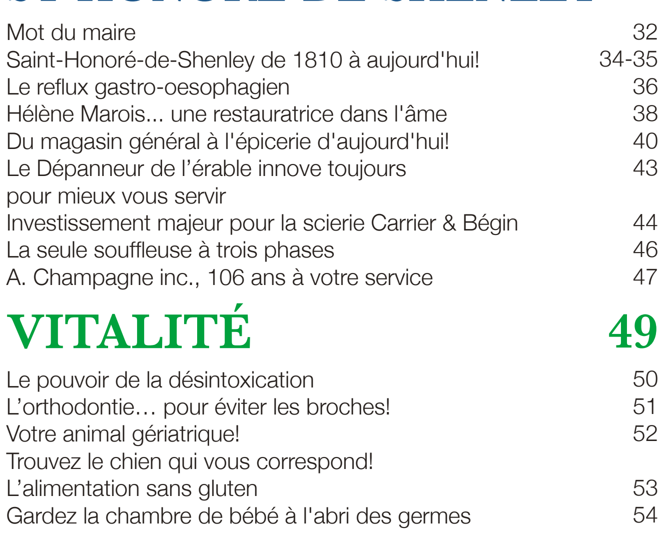
Votre équipe MAG2000 Beauce pour vous servir et vous conseiller!

Sommaire MAG2000

OCTOBRE 2013

TENDANCES 11

SPÉCIAL SORTIR & RECEVOIR 21

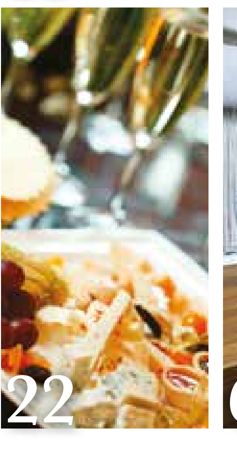


DÉCOUVREZ ST-HONORÉ-DE-SHENLEY 31

VITALITÉ 49









SPORTS & VÉHICULES 55

CAHIER + HABITATION 63

AFFAIRES 71



EN COUVERTURE :

Mannequins : Marie-Ève et Geneviève Falardeau

Vêtements, bottes et accessoires :
Magasin Rolland Bolduc – St-Honoré-de-Shenley

Coiffure : Joan Morin et Noémie Robert
Salon Jean - Carrefour St-Georges

Stylisme, photos et idée originale : Annie Gilbert

Merci au bar LE LOFT de Beauceville pour leur hospitalité.



Concours MAG2000.CA



POUR PARTICIPER À CES CONCOURS, RENDEZ-VOUS SUR MAG2000.CA, région Beauce (section concours).
Répondez aux questions mystères et courez la chance de gagner de magnifiques prix. Tous ces concours s'adressent aux 18 ans et plus.

Gagnants de juillet 2013 : Félicitations à : Richard Morin et Pierre Vachon, gagnants d'un chèque-cadeau chez Cameron chaussures inc.; Fanny Bisson et Julie Dubois, gagnantes d'un chèque-cadeau chez Gaston Champagne - Institut Oasis Santé.



MARIE-ÈVE FALARDEAU

Âge : **24 ans**

Occupation : **Photographe et designer graphique**

Accessoires mode favoris : **Les boucles d'oreilles**

Passion : **La photographie**

Activité favorite : **La course à pied**

GENEVIÈVE FALARDEAU

Âge : **24 ans**

Occupation : **Éducatrice spécialisée**

Accessoires mode favoris : **Les bijoux**

Passion : **La décoration**

Activité favorite : **La course à pied**

AMÉLIE VEILLE

Amélie Veille fait partie du paysage artistique francophone depuis plus d'une décennie. Elle a offert à MAG2000 Beauce, une entrevue remplie de candeur, de fraîcheur et de spontanéité. Enfance, adolescence et carrière, elle enchaîne les sujets l'un après l'autre. Il est évident que les mots, c'est son dada!

À un très jeune âge, la fibre artistique de la jeune fille était développée. Peinture, coloriage, bricolage occupent de nombreuses heures dans ses semaines. Elle adore aussi l'école et prend déjà plaisir à jouer avec les mots et les chiffres. À l'adolescence, sans négliger ses études, elle monte des bands. Les styles musicaux qu'elle emprunte, le punk, le métal, le rock, sont teintés par ses états d'âme d'adolescente. Bien sincèrement, elle avoue qu'elle se questionnait beaucoup et… qu'elle a trouvé les réponses elle-même. Il faut croire que les réponses trouvées ont été les bonnes lorsqu'on regarde son cheminement. En quatrième secondaire, elle commence à écrire ses propres textes. Elle poursuivra ses études au CÉGEP Beauce-Appalaches en sciences humaines afin de pouvoir entreprendre des études de littérature à l'université de Sherbrooke. Pendant ses études collégiales, elle participe à CÉGEP en spectacle et décide de commencer le circuit des concours de chansons.

C'est avec beaucoup d'élan qu'Amélie parle de ces années où elle participe à des concours comme Cégeps en Spectacle, le Tremplin de Dégelis et Ma Première Place Des Arts. Ces manifestations artistiques sont une école irremplaçable pour Amélie. En plus de se familiariser avec la scène, les concours permettent de rencontrer des gens de l'industrie et de se démarquer par rapport aux autres. Elle parle de sa rencontre avec Corneille et Vincent Vallières, avec qui elle a créé des liens d'amitié. Aussi, les juries sont souvent constitués de personnes influentes dans le milieu de la musique; des présidents de différents festivals, des artistes, des professionnels qui te reconnaîtront en d'autres circonstances. C'est d'ailleurs grâce à l'un de ces concours qu'Amélie rencontre son premier gérant. Ce dernier pourra alors lui permettre de performer en première partie de différents artistes comme Patrick Norman ou Louise Forestier.

En 2003, elle change d'étiquette de disque et sort un premier album éponyme. Elle fera près de 150 spectacles et recevra différentes invitations pour des prestations entre autres à la Maison du Québec à Chicago. Elle aura aussi eu l'opportunité de se produire en France et en Suisse à de nombreuses reprises.

En 2006, elle se livre dans un 2e album intitulé « Un moment de folie ». Avec cet album en poche, elle reprendra le chemin des tournées au Québec, dans la francophonie européenne, aux États-Unis et au Paraguay.

L'espace de quelques minutes, nous discutons d'un autre aspect de la vie d'un artiste. Celui de la poursuite d'un rêve, un rêve qui fait parfois perdre la ligne d'horizon qui nous sert de repère. Amélie est heureuse d'avoir aimé les mathématiques. Cela lui permet d'avoir un regard assez éclairé sur l'administration de sa carrière. Les chiffres n'ont rien de bien fleur bleue, mais il est toujours mieux de garder un œil sur l'horizon afin d'avoir les deux pieds bien sur terre.

Sensiblement au même moment, Amélie se joint au collectif «Toutes les filles». Elle explorera une dimension toute différente de son métier. Elle partagera la scène avec des artistes teintées différemment d'elle. Aussi, elle sera musicienne dans cette formation où chacune joue d'un instrument pour accompagner les autres. Cet exercice à première vue très simple pour une auteure compositrice-interprète, ne l'est pas tant que ça. Il faut savoir se mettre en retrait afin de laisser l'œuvre de l'autre transparaître.

L'expérience aura permis à Amélie de se joindre en toute connaissance de cause à la tournée de Maxime Landry, à titre de musicienne et de choriste. La chanteuse a monté sur les planches plus de 200 fois avec le chanteur de Saint-Gédéon.

Elle nous parle aussi de son processus de création. Amélie n'a pas besoin d'être torturée émotivement pour écrire. Elle a seulement (c'est bien relatif) besoin de calme, de solitude et de sa précieuse guitare. Et lorsqu'elle écrit, elle le fait à la main. Pour une artiste de sa génération, présente sur les médias sociaux, c'est toujours surprenant, mais à la fois tellement authentique. Elle peut être des semaines sans écrire et trouver l'environnement ou le moment idéal pour laisser les mots se déposer sur la feuille et les notes danser sur la portée devant elle. Elle a partagé plusieurs projets avec, entre autres, Maxime Landry, Nelson Mainville et Boris Bergman.

À l'été 2012, Amélie Veille voit la pièce titre de son album « Mon cœur pour te garder » atteindre le haut du palmarès au Québec et y demeurer pendant plus de 55 semaines. La chanson est sur toutes les lèvres et sur toutes les ondes FM. On sent la fierté de la chanteuse lorsqu'elle en parle.

D'ailleurs cette chanson lui vaut une très prisée mise en nomination au Gala de l'ADISQ, pour chanson populaire de l'année. Elle sera au côté de Céline Dion, Karim Ouellet et Marie-Mai, pour ne nommer que ceux-là. C'est ce qu'on appelle : jouer dans la cour des grands! Maintenant, il n'en tient qu'à ses fans et supporteurs de faire la différence. Dès le 9 octobre, vous pourrez voter gratuitement pour la chanson d'Amélie sur le site de Radio-Canada.ca.

Amélie Veille promène actuellement son spectacle ici au Québec. En novembre, la France l'accueillera pour quelques spectacles et aussi, nous confie-t-elle, pour quelques belles ouvertures qui devraient s'offrir à elle... Il ne tient qu'à vous, fans de tous âges, de suivre le déroulement d'une carrière déjà bien entreprise. Derrière un sourire doux et un rire de cristal, on découvre une artiste avec les deux pieds sur terre, articulée et qui met tous les efforts à consolider une carrière qu'elle désire durable. C'est ce que nous lui dirons en votant pour elle, à l'ADISQ!



Sac à main noir
70 $



Bottes courtes noires
60 $

Bottes rouges
75 $

Bottes hautes lacées noires
65 $

Sac à main gris
50 $





Bottes brunes courtes
70 $

Rêves d'automne!

Vêtements et accessoires :
Magasin Rolland Bolduc de St-Honoré-de-Shenley

Mannequins :
Marie-Ève et Geneviève Falardeau

Coiffure :
Joan Morin et Noémie Robert
Salon Jean - Carrefour St-Georges

Stylisme, photos et idée originale :
Annie Gilbert



Robe noire et beige
Lady Dutch (84 $)
Collier (32 $)



Veston gris Schwiing (66 $)
Pantalon Sixty-Nine (62 $)
Camisole noire (10 $)
Collier et boucles d'oreilles (40 $)



Sac à main en cuir (64 $)
Veston bleu (40 $)
Chandail Lady Dutch (62 $)
Jeans couleur Becxy (60 $)
Bottes en cuir (150 $)
Collier et
boucles d'oreilles (40 $)
Bracelet (15 $)

Veste de cuir
Soia & Kyo (440 $)
Jeans KARV (100 $)
Chandail manche
courte KARV (50 $)
Bottes (80 $)
Sac à main (50 $)

DE TOUT... POUR TOUS LES GOÛTS!

Le Magasin Rolland Bolduc a fait ses débuts en 1978 à St-Honoré et avait comme propriétaire monsieur et madame Rolland Bolduc. Ils l'ont exploité durant 33 ans. Leur fille Mélanie Bolduc et son conjoint, Pascal Patry, en ont fait l'acquisition en 2010.

Depuis toutes ces années, le Magasin Rolland Bolduc a su se démarquer auprès de la mode féminine et masculine. Située à trente minutes de plusieurs grands centres, la boutique déploie tous ses atouts dans plusieurs sphères telles les mariages, les bals ou toutes autres circonstances particulières. Le Magasin Rolland Bolduc habille autant l'homme que la femme, et ce, dans toutes les grandeurs. La boutique détient également un département de la chaussure ainsi que tous les accessoires servant à compléter votre tenue.

Le Magasin Rolland Bolduc se spécialise dans les tenues pour les grandes circonstances, mais également dans les vêtements prêt-à-porter. En effet, plusieurs marques telles que Karv, Rufen, Parasuco, Buffalo, Kaporal, Guess, Foxy, Lola Jeans, Point Zero, Schwiing, Kollontai, Frank Lyman, Tricotto, Bali, Ardoise, Proportion petite et bien plus encore! Vous trouverez sûrement la tenue parfaite pour combler toutes vos sorties.

Étant sans cesse à la recherche de nouveaux styles et de nouvelles compagnies, l'équipe du Magasin Rolland Bolduc se distingue par son excellent service à la clientèle et sa franchise!



Vous pouvez également visiter leur site Internet au www.magasinrollandbolduc.com ainsi que leur page Facebook : Magasin Rolland Bolduc.



UNIQUE EN BEAUCE VENUS FREEZE

LE NEC PLUS ULTRA EN MATIÈRE DE :

- **Raffermissement cutané**
- **Atténuation des rides**
- **Affinement de la silhouette**
- **Atténuation de la cellulite**

Une solution de raffermissement de la peau et de remodelage corporel.

L'excellence est à votre portée!

Le Venus Freeze opère à partir d'une technologie innovatrice combinant radiofréquence multipolaire et champs magnétiques pulsés, aidant ainsi à renverser les effets du vieillissement de la peau et en se démarquant auprès de toute autre technologie sur le marché.

Vous ne pourrez qu'en tirer bénéfice de cette combinaison gagnante; raffermissement de la peau, élasticité améliorée, effet anti-âge, production de collagène, prolifération de fibroblastes, décongestion au niveau des capillaires sanguins, réduction circonférentielle et diminution de la cellulite.

Outre ses bienfaits, tous les types de peau peuvent recevoir ce traitement, même les plus sensibles. Cliniquement prouvé et sans effet indésirable, vous pourrez reprendre vos activités quotidiennes dès le traitement terminé.



Cette technologie révolutionnaire permet aux praticiens du domaine de la médecine esthétique de répondre aux demandes des plus particulières, touchant à l'affaissement de la peau du visage, du cou, des bras, du ventre et des cuisses, et ce, sans douleur.

Approuvée par la FDA (Food and Drug Administration) pour le traitement des rides et des ridules, elle a aussi obtenu l'approbation par santé Canada pour le raffermissement cutané et l'atténuation de la cellulite.

Venus Concept Freeze est la nouvelle référence en matière de traitements indolores et efficaces. Ainsi, un produit de choix pour des centaines de médecins dans le monde.

Josée Lemieux
Dermapigmentologue, Maquillage permanent Josée Lemieux



ALOPÉCIE OU CALVITIE CHEZ LA FEMME

Il s'agit d'un problème fréquent : près d'un tiers des femmes se plaignent d'une perte excessive à un moment ou un autre de leur vie, cet état peut être temporaire ou permanent. Dans le dernier cas, la femme ne réagit pas comme l'homme, c'est plutôt une raréfaction globale de ses cheveux ou d'une partie plus spécifique comme le devant de la tête ou les côtés. Il en résulte rarement une alopécie complète.

C'est certain que cet état entraîne une gêne chez la personne atteinte, car les femmes se définissent beaucoup par leurs cheveux et leur apparence.

Il y a plusieurs alternatives qui s'offrent à vous sur le marché : médicaments spécifiques, traitement du cuir chevelu... et la plus connue, l'implantation de cheveux. La technique que je vous offre est une alternative très intéressante, je vous propose de faire l'illusion que vos cheveux doublent de volume. Cette technique est très répandue aux États-Unis et en Europe depuis plusieurs années.



Le traitement consiste à faire une imitation de votre cheveu, en tenant compte du diamètre de ce dernier, la zone à traiter, la couleur de vos cheveux, vos habitudes au niveau de la teinture et le plus important, de votre teint qui est la seule chose qui ne change pas tout le long de votre vie. Alors même si vous avez une teinture ou vous décidez de laisser vos cheveux naturels à long terme ou à la limite changer de couleur de teinture, le résultat demeure le trompe-l'oeil par excellence. Quand vos besoins sont déterminés, on cédule votre plan de traitement. Les résultats sont immédiats.

Une consultation s'impose pour toute personne intéressée par cette technique, car le traitement est personnalisé selon votre besoin.

Francine Landry
Propriétaire, Institut de beauté et de laser Francine Landry



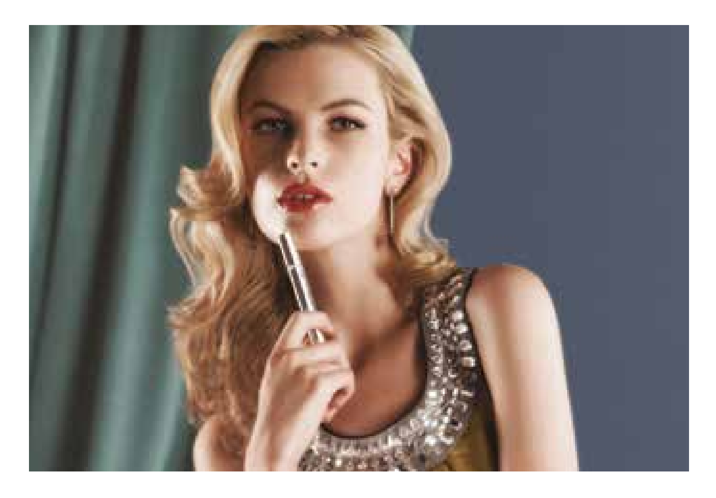
DONNEZ-MOI DE L'OXYGÈNE!

Depuis quelques années, plusieurs vedettes ont recours aux infusions d'oxygène Intraceuticals pour résulter d'un teint impeccable, en traitement et avant leur apparition en public. Ce traitement consiste à utiliser de l'oxygène thérapeutique sous pression hyperbare pour infuser, dans les couches les plus profondes de l'épiderme, un sérum composé entre autres d'acide hyaluronique, de vitamines, d'antioxydants et de peptides. Le résultat est immédiat, en moins d'une heure, la peau est métamorphosée.

L'oxygène est reconnu pour ses vertus régénératrices. Ainsi diffusé, il convient à tous les types de peaux et à tous les problèmes. De la ride aux taches pigmentaires en passant par la peau déshydratée. C'est comme un grand bol d'air frais pour notre minois!

Contrairement à d'autres soins du visage de ce genre, ceux qui atomisent ou vaporisent l'oxygène sur la peau, l'Intraceuticals utilise de l'oxygène thérapeutique sous pression hyperbare pour infuser les sérums spécialement conçus pour votre peau. Les résultats sont spectaculaires et immédiats.

Basé sur plusieurs recherches en Australie, Intraceuticals a identifié une nouvelle forme d'acide hyaluronique modifiée. Cette technologie spéciale a les mêmes avantages d'humidité, mais avec son poids plus léger, il a la capacité de sceller la peau en l'hydratant et en stimulant la synthèse de collagène.



De plus, il entraîne et active d'autres ingrédients bénéfiques pour l'épiderme. Le traitement hyperbare est une expérience unique qui fournit des résultats sensoriels et visuels instantanés. En plus d'être zéro douleur et très confortable, plusieurs médecins utilisent ce traitement pour soigner des problèmes cutanés de toutes sortes.

Offrez-vous la chance de vous sentir plus belle, plus zen, comme Madonna et Eva Longoria, toutes deux accroes de ce soin!

BEAUTÉ DIVINE...!



Le quatuor d'ombres à paupières d'Annabelle

À l'image de leur porte-parole, Marie-Mai, les couleurs sont au goût du jour, intenses et versatiles. À l'endos des boitiers, un petit diagramme explique comment réussir son maquillage de main de maître. Une haute teneur en pigments permet d'avoir une couleur rayonnante et brillante... comme on les aime! Accompagnez vos ombres d'un crayon rétractable, avec une tenue de 12 h. En plus, facteur à ne pas négliger, il est hydrofuge. Allez, courrez vous le procurer!

MAKE UP FOR EVER par Sephora

C'est en forgeant qu'on devient forgeron et bien pour le maquillage c'est la même chose. Il ne faut pas négliger les instruments, d'où l'importance de bien choisir ses pinceaux. MAKE UP FOR EVER, distribué par Sephora, a utilisé la technologie la plus évoluée qui soit pour s'assurer que ses produits répondent aux normes professionnelles tout en demeurant attrayants pour les consommateurs. Les fibres synthétiques ont été développées en différents diamètres et textures. Aucun détail n'a été laissé au hasard, le manche en bois de hêtre des pinceaux a été doté d'une extrémité biseautée permettant de récupérer les produits plus facilement et simplifiant la mise en place de faux cils. Ils sont vraiment faits pour la beauté, pourquoi s'en passer?



Le nouveau Power Serum 8 en 1

Marcelle ne cesse de développer de nouveaux produits afin de permettre à la femme de se sentir plus belle et plus jeune. Le nouveau Power Serum 8 en 1 apporte, entre autres, un effet Botox, comblement de rides, élasticité et éclat. Selon les spécialistes, la peau commence à perdre de sa jeunesse dès 30 ans. Il ne faut donc pas la négliger. Intempéries, pollution, fatigue, stress sont de nombreux facteurs qui affectent notre épiderme. Il ne faut pas hésiter à lui donner un petit coup de pouce!



Les montures Deux Face

Les montures Deux Face sont nées d'un besoin de la designer Victoria Harrison pour un style contemporain et chaque collection est contemporaine, techniquement astucieuse, culturellement brillante! Elles sont politiquement incorrectes et « geek chic ». Les montures Deux Face pour les hommes et les femmes à prix abordables. Alors, n'attendez plus. Visitez le deuxface.com.



PASCALE TRAITEUR… PROPRIÉTAIRE VIRGINIE GOSSELIN!



Virginie est initiée très jeune au domaine de l'hôtellerie puisque ses grands-parents sont propriétaires d'un hôtel avec salle de banquet. Elle réalise donc, en bas âge, que c'est dans ce secteur d'activité qu'elle souhaite évoluer. Elle débute à l'âge de 14 ans dans divers restaurants et services de banquet en Beauce et à Québec.

Après avoir complété une technique en gestion hôtelière au Collège Mérici de Québec, elle effectue un stage de quelques mois en Corse en France. Terminant ses études en 2010, Virginie débute sa carrière dans l'hôtellerie, comme maître d'hôtel pendant 2 ans. Par la suite, comme coordonnatrice d'événements dans un prestigieux hôtel à Québec.

Pendant ce temps, le désir d'entrepreneuriat commence à brûler en elle. En juin dernier, un projet lui est présenté tout à fait par hasard, et elle a su, dès cet instant, qu'elle devait saisir cette belle opportunité qui l'a tout de suite stimulée. C'est donc avec honneur et privilège que Virginie a pris le flambeau de Pascale Traiteur à Beauceville.

Depuis plusieurs années, Virginie s'intéresse à la création de recettes, bonnes pour la santé. Forte de ses expériences en hôtellerie, à servir et à préparer des banquets, elle a toujours été intriguée par la composition des assiettes.

Virginie aime travailler avec des produits frais et locaux tels que des fromages fins du Québec, les viandes de gibier ainsi que des herbes du jardin. Voilà ce qui l'inspire. Bref, elle est une passionnée de bonne bouffe! Elle peut passer des heures à imaginer de nouvelles créations et enfin réaliser ses idées, ses conceptions!

Ce qu'elle désire par-dessus tout, c'est d'offrir un service personnalisé à ses clients, en leur offrant des repas originaux adaptés à leur goût et à leur budget.



Quelle est sa plus grande passion? Les Voyages, elle adore découvrir les différentes cultures culinaires : les produits utilisés, la combinaison des aliments, le goût et la présentation des plats la fascinent.

Pour ses projets futurs, elle s'imagine dans une immense cuisine, là où les îlots sont débordés de nourriture et les frigos pleins à craquer!

Également, si l'occasion se présente, elle aimerait ouvrir un petit bistro et offrir de bonnes bières locales et des cocktails rafraîchissants.

Virginie termine présentement ses études universitaires en ressources humaines afin de compléter sa carrière d'entrepreneur et de parfaire ses connaissances. Pascale Traiteur... un secret qui vaut la peine d'être partagé! www.pascaletraiteur.com • 418.774.2769

Ses mets préférés : Champagne, Tartare et foie gras!
Une pensée qui l'inspire : Penser fort, penser grand et penser bon!
Son restaurant préféré : El Théatro, Capitole de Québec



Pascale traiteur



Par
Virginie



BUFFET CHAUD ET FROID

BOÎTE À LUNCH SANTÉ

REPAS À L'ASSIETTE

COCKTAIL DÎNATOIRE

PETIT DÉJEUNER

REPAS DE NOËL

REPAS FUNÉRAILLES

MARIAGE ET COORDINATION D'ÉVÈNEMENT

CHEF À DOMICILE

«L'art de la gastronomie c'est inspirer la joie des papilles et l'esprit!»

Virginie Gosselin
Propriétaire
info@pascaletraiteur.com • www.pascaletraiteur.com
231, avenue Lambert, Beauceville, QC • G5X 1R8
Bureau: 418.774.2769 • Fax: 418.774.2763

calendrier
des événements



SEMAINE DU 11 AU 13 OCTOBRE

11 octobre (vendredi)
Spectacle – « Michel Barrette »
Salle Alphonse-Desjardins du Cégep Beauce-Appalaches
1055, 116e Rue, Saint-Georges
418 228-2455 — 20 h 30
www.amantsdelascene.com
Présenté par Les Amants de la Scène

11 octobre (vendredi)
Spectacle – « Billy Tellier »
Salle Méchatigan
919, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 20 h
www.ovascene.com
Présenté par Ovascène

11 octobre
Souper dégustation des crus de Beaujolais
Maison Vinot
11525, 2e avenue, Saint-Georges
418 227-5909
www.maisonvinot.com

12 octobre (samedi)
Spectacle – « Michel Barrette »
Salle Méchatigan
919, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 20 h
www.ovascene.com
Présenté par Ovascène

12 octobre (samedi)
Spectacle – « La tournée du bonheur »
Salle Baril Grill
1390, boulevard Dionne, Saint-Georges
418 228-4929 — 13 h 30
Dans le cadre du 40e anniversaire de la FADOQ l'Assomption

12 octobre (samedi)
Spectacle – « L'Orchestre symphonique de Québec »
Salle Alphonse-Desjardins du Cégep Beauce-Appalaches
1055, 116e Rue, Saint-Georges
418 228-2455 — 20 h
www.amantsdelascene.com
Présenté par Les Amants de la Scène. Soirée Beethoven!

12 octobre (samedi)
Journée 5e anniversaire, dégustation vin et fromage, bière et saucisse
Relais des Campagnes
1207, rue du Pont, Saint-Lambert
418 889-0215 — 9 h à 20 h
Découverte des produits de la ferme et du terroir du Québec. Dégustation vin et fromage, bières et saucisses.

13 octobre (dimanche)
Vernissage des artistes Claude Dallaire, Jacques Hudon
Musée Marius-Barbeau
139, rue Ste-Christine, Saint-Joseph-de-Beauce
418 397-4039 — 13 h 30
http://www.museemariusbarbeau.com
Vernissage de Kim Veilleux le 27 octobre

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE

15 octobre (mardi)
Les Grands Explorateurs – « Nouvelle-Zélande »
Salle Méchatigan
919, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 19 h 30
www.ovascene.com

16 octobre (mercredi)
Conférence – « Le sens à nos rêves »
Bibliothèque Luc Lacoursière
287, rue Marchand, Saint-Victor
418 588-5583 — 19 h
http://www.st-victor.qc.ca/
Conférence sur les rêves : leur signification. Gratuit.

18 octobre (vendredi)
Spectacle – « François Morency »
Salle Alphonse-Desjardins du Cégep Beauce-Appalaches
1055, 116e Rue, Saint-Georges
418 228-2455 — 20 h 30
www.amantsdelascene.com
Présenté par Les Amants de la Scène.

18 octobre (vendredi)
Spectacle – « Steve Hill »
Salle Alphonse-Desjardins du Centre Caztel
905, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 20 h 30
www.ovascene.com

19 octobre (samedi)
Spectacle – « Dominic & Martin »
Salle Méchatigan
919, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 20 h
www.ovascene.com
Présenté par Ovascène

19 octobre (samedi)
Atelier de rigolothérapie
Le Murmure, groupe d'entraide
673, boulevard Renault, Beauceville
418 774-2444 — 13 h 30 à 15 h 15
http://web.lemurmure.org/
Le murmure invite la population adulte à un atelier de rigolothérapie animé par Jacques Doyon. Inscription avant le 17 octobre.

19 octobre (samedi)
Salon du collectionneur
Salle Armand-Berberi
109,125e rue, Beauceville (à côté de l'aréna)
418 397-4039 — 12 h à 16 h
http://www.museemariusbarbeau.com
Venez rencontrer les collectionneurs de votre région et découvrez leurs passions. Deux professionnels du musée Marius Barbeau vous aideront à identifier vos objets précieux et vous donneront des conseils de conservation.

SEMAINE DU 21 AU 31 OCTOBRE

24 octobre (jeudi)
Spectacle pour enfant – « Le livre perdu »
Bibliothèque municipale
250, 18e Rue, Saint-Georges
418 226-2271 — 16 h 30 et 18 h 30
Avec Estelle Farfadelle : Pour enfants de 3 à 9 ans accompagnés d'un adulte

24 octobre (jeudi)
Spectacle – « Ivy »
L'Entrecours du Cégep Beauce-Appalaches
1055, 116e Rue, Saint-Georges
418 228-2455 — 20 h
www.amantsdelascene.com
Présenté par Les Amants de la Scène

25 octobre (vendredi)
Spectacle – « Steve Hill »
Théâtre Place de l'église
200, 18e Rue, secteur Ouest, Saint-Georges
418 228-2455 — 20 h 30
www.amantsdelascene.com
Présenté par Les Amants de la Scène

25 octobre (vendredi)
Théâtre – « 12 hommes en colère »
Salle Méchatigan
919, route Saint-Martin, Sainte-Marie
418 387-2200 — 20 h
www.ovascene.com
Présenté par Ovascène

25 et 26 octobre (vendredi et samedi)
Le Parcours de l'horreur
Village des Défricheurs
3821, route 204, Saint-Prosper
418 594-6009 — 19 h à 22 h
www.village-des-defricheurs.qc.ca
Frissons garantis !

26 octobre (samedi)
Halloween en pleine forêt
Municipalité de Saint-Victor et Terre des Menhirs
Au bout du 5e rang Sud, Saint-Victor
418 588-5583 — 19 h à 21 h
418 588-6659
http://www.terredesmenhirs.com/
Un trajet rempli de surprises de toutes sortes dans des sentiers pédestres hors de l'ordinaire. Apportez une lampe de poche. Clientèle 10 ans et + seulement

26 octobre (samedi)
La pièce de théâtre – « Coeur en Chômage »
Domaine du Radar
50, rang Ste-Catherine, Saint-Sylvestre
418 596-1292 — 20 h
www.domaineduradar.com
Une comédie de Madeleine Côté - Les hauts et les bas d'une agence de rencontre... Théâtre d'été, pièce humoristique, public de tous les âges

26 et 27 octobre 2013
Symposium de peinture de Vallée-Jonction
Salon régional des arts en Chaudière-Appalaches
Centre multifonctionnel
259, boulevard J.-M Rousseau, Vallée-Jonction
418 253-5617 — samedi 10 h à 17 h et dimanche 10 h à 16 h
http://symposiumvallee.e-monsite.com
Symposium de peinture avec une quarantaine d'artistes peintres sous la présidence d'honneur de Claude Bonneau, peintre professionnel. Louise Marion et Yvon St-Aubin sont les artistes invités.

26 octobre (samedi)
Fête d'halloween
Parc des Sept-Chutes
49e Rue Nord, Saint-Georges
418 226-2243 — 13 h à 16 h
www.saint-georges.ca
Invitation à tous les enfants et parents à se déguiser !

27 octobre (dimanche)
Messe d'automne
Municipalité de Saint-Victor
179, rue du Séminaire, Saint-Victor
418 588-5583 — 8 h 30 mini-concert, 9 h messe
http://www.st-victor.qc.ca/
Messe dans la chapelle de L'Aube Nouvelle. Musique country et animation spéciale. Surprises remises aux participants à la fin de la messe. On vous attend !

31 octobre (jeudi)
Île Mystérieuse
Corporation de l'Île Ronde de Beauceville
418 774-9137 — 17 h 30
www.ville.beauceville.qc.ca
Amusement typique d'Halloween ; peurs, sursauts, rires et frissons ! Surprises pour tous les participants



Visitez-nous ! www.destinationbeauce.com



DU THÉÂTRE... ASSURÉMENT!!!

Dans le cadre de la programmation 2013-2014, les Amants de la Scène offrent au public un forfait théâtre des plus emballants. Trois excellentes pièces seront présentées cette année et plusieurs personnalités connues débarqueront sur la scène de la salle Alphonse-Desjardins du Cégep Beauce-Appalaches.



Le 30 novembre 2013, on débute avec la pièce DOUZE HOMMES EN COLÈRE dont Vincent Bilodeau, Edgar Fruitier, Jean-Bernard Hébert, Yves Bélanger et 8 autres comédiens en font partie. Cette pièce, écrite par Reginald Rose, est un classique du théâtre. Elle nous présente un jury de douze hommes qui doit décider du sort d'un jeune homme accusé d'avoir poignardé à mort son père. La preuve et les faits réunis contre lui sont accablants. Le verdict semble évident. Pourtant, un membre du jury n'est pas convaincu et a le courage et la détermination de prendre position. Une pièce remplie d'humanité où les travers de la bêtise humaine y sont omniprésents. Un suspense enlevant qui vous tiendra en haleine du début à la fin.


© Vickie Rousseau

La série se poursuit avec APRÈS MOI, une comédie noire dans laquelle joueront Christian Bégin, Marie Charlebois, Patrice Coquereau, Pier Paquette et Isabelle Vincent. L'auteur nous transporte au cœur d'une nuit où rien de ce qui était prévu n'arrivera. Un motel, trois chambres, cinq personnes. Dans la première chambre, un couple va commettre l'adultère pour la première fois, dans la deuxième, un autre va faire l'amour pour la dernière fois et dans la troisième, un homme veut mourir. Trois destins séparés, bien tracés, dont rien ne semble vouloir infléchir la courbe. Soudain, une porte s'ouvre! Cela aura-t-il une incidence sur le cours de la nuit? Vous le saurez le 28 mars 2014.



Enfin, le 18 avril 2014, vous pourrez voir la pièce VIVEMENT LUNDI qui a été mise en scène par Bernard Fortin sur un texte de Carole Tremblay qui regroupe une distribution quatre étoiles où figurent Pierrette Robitaille, France Pilotte, Jacques Girard et Luc Senay. Loin du vaudeville, il s'agit d'une comédie de situation où chacun se reconnait dans une dynamique de couple imparfaite et débridée. Lise et Paul font garder les enfants pour s'offrir une fin de semaine d'amoureux à la maison. Coup de bol, la lune de miel projetée dégénère en chicane de ménage. Chez Josette et Jérôme, c'est du copier-coller et l'air est à trancher au couteau. Furieuses contre les hommes, les femmes se réfugient entre elles alors que leurs maris, ulcérés, pestent contre la gent féminine.

Ce soir du théâtre... pourquoi pas!!!



Jacinthe Rodrigue
Propriétaire, Resto Parc

PAIN AUX ZUCCHINIS



Ingrédients :

3 oeufs
1 tasse d'huile végétale
1 ½ tasse de cassonade
2 tasses de zucchini râpé
2 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de farine tout usage
1 tasse de farine de blé entier
¼ c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
3 c. à thé de cannelle
1 tasse de raisins secs
1 tasse de noix de grenoble hachées ou amande effilochées
¼ tasse de germe de blé

Préparation :

Dans un grand bol, mettre ensemble les oeufs, l'huile, le sucre, le zucchini et la vanille. Bien mélanger.

Ajouter les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, le germe de blé et la cannelle. Mélanger le tout.

Incorporer les raisins secs et les noix si désiré.

Transférer dans un moule à pain 9" X 5"

Cuire à 350F° (175C°) pendant 1 h 15 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.

Bon appétit!


Lucien Rancourt
Propriétaire, La Maison de la Bière et du Vin

FAIRE UN BON VIN, PLUS FACILE QUE VOUS LE CROYEZ!

Le vin, c'est du jus de raisin fermenté. Donc, si vous pouvez vous approvisionnez de jus de raisin d'un vignoble et vous ajoutez de la levure à vin, vous aurez du vin à environ 12 % d'alcool en quelques mois.

La qualité de votre vin dépendra de plusieurs facteurs : la qualité du jus de raisin, la levure utilisée, les températures de fermentation etc.

Depuis plus de 40 ans, on retrouve sur le marché des jus de raisin concentrés. Aujourd'hui, avec des méthodes de concentration à la fine pointe de la technologie, la qualité des jus de raisin concentrés est impressionnante. Winexpert par exemple, offre des jus de raisin provenant de vignobles de partout à travers le monde, notamment d'Australie, du Chili, de la France, de l'Italie, de l'Afrique du Sud et de la Californie. Certains concentrés qui sont spécialement conçus pour produire des vins de type « Porto », Vin de glace (Ice Wine) ou même de type « Coolers » sont également disponibles.

Faire du vin en quelques étapes faciles :

1. On ajoute de l'eau au jus concentré pour atteindre un volume de 23 litres, puis on y saupoudre la levure qui va changer les sucres en alcool.
2. Après environ 7 jours, on vide (transfert) le vin dans une cruche appelée tourie et on laisse fermenter pendant 10 à 14 jours.
3. Quelques produits en sachet (inclus dans le kit) sont ensuite ajoutés pour la stabilisation et la clarification qui se fait en (environ) 2 semaines.
4. Le vin est prêt à être embouteillé.

L'équipement

Un bon équipement complet de départ pour faire son vin ne coûte qu'environ 70 $. Le prix des kits de concentré, pour produire 30 bouteilles de 750 ml, varie entre 50 $ et 150 $.

Tout le monde peut faire son vin dans le confort de son foyer ou dans un centre de vinification. Avec un concentré de bonne qualité, il est facile de réussir un excellent vin. Il faut cependant se méfier des kits à rabais vendus dans certains magasins. La qualité, ça se paye!

En plus de pratiquer un passe-temps passionnant, faire soi-même un excellent vin est possible et agréable!

Ioanna Yannopoulos
Copropriétaire, Restaurant Grec Baie-Jolie



UN COUP DE POUCE VERT EN MAURICIE!

Dans un secteur d'activité comme le nôtre, c'est encore peu commun d'appliquer de saines pratiques environnementales. Le domaine de la restauration connaît ses enjeux, ses embûches... c'est un secteur qui se révèle fragile!

Malgré tout, le virage vert n'est plus seulement une tendance, mais bien une réalité incontournable aujourd'hui. On voit souvent l'intégration de bonnes pratiques durables comme une obligation qui peut devenir ardue. Selon moi, c'est plutôt un processus qui se concrétise à long terme et qui permet de faire faire un grand pas à notre société. C'est un véritable coup de pouce pour notre environnement!

C'est notre devoir de sensibiliser notre entourage, nos employés, nos générations futures à mieux saisir l'impact environnemental. Prendre un virage vert se résulte aussi par des économies. Il s'agit de débuter par des gestes concrets qui permettront de préserver nos ressources, de réduire nos déchets et de consommer de façon optimale l'énergie renouvelable.

Voici des exemples d'initiatives pratiques pour un virage vert dans le domaine de la restauration :

- Remplacer les distributeurs à papier à mains des salles de bain par des sèche-mains électriques;
- Servir le lait et la crème à café dans des contenants réutilisables;
- Éviter les contenants de sauce jetables dans les assiettes;
- Favoriser les produits moins emballés lors des achats de provisions;
- Porter une attention particulière au gaspillage des denrées.



Peu importe le contexte dans lequel nous sommes, à petite comme à plus grande échelle, il y a toujours un moyen d'agir.

Saviez-vous que?

La mise en place de certaines mesures peut permettre des économies substantielles, dont plus de 70 % d'économie d'énergie. Par exemple, la consommation lumineuse totale de notre nouvelle salle à manger est de 1,2 ampère alors qu'une seule ampoule incandescente de 100 watts consomme 1,7 ampère.

restaurantgrec.ca - Facebook/Restaurant Grec Baie-Jolie

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE, AUX CAROTTES ET AUX POIREAUX



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Portions : 6

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de courges musquées pelées et coupées en dés (une petite courge)
- 2 tasses de carottes émincées (4 moyennes)
- 3/4 tasse de poireau émincé ou oignon haché
- 1 cuillère à soupe de beurre ou de margarine
- 2 - 14 1/2 onces de bouillon de poulet réduit en sodium
- 1/4 de cuillère à thé de poivre blanc moulu
- 1/4 de cuillère à thé de muscade moulue
- 1/4 tasse de crème légère
- Crème fraîche (facultatif)
- Graines de citrouille grillées (facultatif)
- Branche d'estragon frais (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole cuire les courges, les carottes et les poireaux avec le beurre à feu moyen. Environ 8 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laissez mijoter couvert de 25 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Laisser refroidir un peu.

2. Placer un tiers du mélange de courge dans un robot culinaire ou au mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à consistance lisse. Faites la même chose avec le mélange de courge restant. Remettre tout le mélange dans la casserole. Ajouter le poivre blanc et la muscade et amener à ébullition. Ajouter la crème; cuire. Si désiré, garnir chaque portion de crème fraîche, de graines de citrouille, et/ou d'estragon frais.

BON APPÉTIT!

Découvrez Saint-Honoré-de-Shenley



LE MOT DU MAIRE DE ST-HONORÉ-DE-SHENLEY

Élections à venir et réalisations en cours

Les résidents de la municipalité de Saint-Honoré-de-Shenley auront à se choisir un nouveau conseil municipal sous peu. En effet, les élections sont prévues pour le 3 novembre prochain.

Les présents membres du conseil ont accompli un beau mandat et ont mené à terme des projets aux ampleurs multiples. Cependant, monsieur Herman Bolduc a annoncé qu'il ne reviendra pas sur la scène politique. Il a complété deux mandats à la tête du conseil. À ce jour, une personne a manifesté son intérêt à se présenter comme maire. Les Shenléens suivront sans aucun doute ce dossier de près. Des rebondissements sont à prévoir dans la municipalité.

Le maire sortant, monsieur Herman Bolduc, qui a exercé cette fonction pendant huit ans, est maintenant prêt à relever de nouveaux défis. Il souhaite poursuivre son implication dans la communauté, mais en s'impliquant à titre de bénévole dans d'autres projets.

Finalement, un projet de développement résidentiel est sur la table, bien qu'il soit embryonnaire à ce moment et en attente du certificat d'autorisation du Ministère de l'Environnement. Les terrains seront desservis par la ville. Un défi stimulant que relèvera le nouveau conseil municipal.

En tant que maire sortant, je souhaite les meilleurs vœux aux nouveaux élus pour les prochaines quatre années!





Mme Francine Talbot - Directrice générale & secrétaire-trésorière
Mme Érika Ouellet - Adjointe à la directrice générale & secrétaire-trésorière
M. Herman Bolduc - Maire de St-Honoré-de-Shenley



499, rue Principale, Saint-Honoré-de-Shenley, QC • G0M 1V0
Tél. : 418.485.6738 • Fax : 418.485.6171

Entrevue réalisée par Valérie Lemieux - Journaliste

SAINT-HONORÉ-DE-SHENLEY DE 1810 À AUJOURD'HUI!

Saint-Honoré de Shenley est située à une vingtaine de minutes de Saint-Georges, sur la 269, entre Saint-Martin et La Guadeloupe. Ce milieu rural est caractérisé par ses nombreuses fermes. Comme plusieurs petites municipalités du Québec, ce coin de pays à sa propre histoire façonnée de succès, de tragédies, d'arrivées et de départ. Malgré ce fil de trame, leurs mémoires sont teintées différemment. Il ne s'agit que de porter attention, chaque route, chaque maison parlent…!

La belle histoire de Saint-Honoré de Shenley débuta en 1810 au moment de la proclamation du canton de Shenley. Les nouveaux venus sont rares et peinent à défricher le territoire. On doit attendre 1854 avant d'accueillir les premiers colons qui s'établiront dans le rang dix, du Canton.

Jusqu'à la fondation de la mission en 1860, plusieurs familles de Saint-Étienne de Lauzon, de Saint-Vallier et de Saint-Bernard viennent s'établir dans le canton de Shenley, afin de le défricher et d'en faire leur coin de pays.

En 1863, on assiste à la construction de la première chapelle dans le rang de la Grande-Ligne. Au même moment, la municipalité du canton de Shenley est constituée. Le défrichage des terres couvertes de forêt fournie et dense n'est pas de tout repos. Mais les colons verront bientôt leurs efforts récompensés. Les terres sont fertiles et les cultures abondantes. Sept ans plus tard, c'est l'ouverture du premier bureau de poste. En 1873, c'est officiel, la paroisse de Saint-Honoré-de-Shenley est bel et bien existante. Dix ans plus tard, la paroisse comptera déjà un peu plus de 1560 habitants.

Les hivers étaient rigoureux et aussi insidieux. Le gel pouvait parfois faire des dégâts au cours d'une nuit, ce qui pouvait compromettre une récolte de céréales de tout un été. Afin de se réapprovisionner, quelques hommes du village quittaient et traversaient les terres à pied, jusqu'à Saint-Elzéar. Lorsque la traversée était impossible, les habitants pouvaient être soumis à un régime de pommes de terre salées qui pouvaient durer des semaines. Mais déjà, la bonhommie des Beaucerons était reconnue et les rires et les sourires étaient quand même bien présents dans les chaumières.

On débute la construction de l'église en 1900 pour la compléter en 1909. Signe des temps, une Caisse populaire est fondée. Ensuite le Curé Lemieux lance l'idée de construire un couvent. La paroisse compte déjà deux écoles primaires, mais le manque d'institutrices pousse le curé à poursuivre son projet. Il rencontrera plusieurs obstacles et refus, mais un an plus tard, le Curé Lemieux reçoit un appui fort de la population et enclenche le projet. Les premières religieuses, les Sœurs de la Charité de Saint- Louis, arrivèrent en 1911 et commencèrent à recevoir leurs premiers élèves et pensionnaires. Dès la fin de la première année, trois jeunes femmes ont reçu leur Diplôme du Bureau des Examinateurs afin de commencer à enseigner.

Mais déjà 5 ans plus tard, le Couvent était ravagé par les flammes. Lorsqu'ils allumèrent les cierges pour la prière, le feu embrasa les rideaux et rien ne put être fait. Ces bâtisses entièrement de bois ne donnent aucune chance aux hommes les plus persévérants et téméraires. En plus du couvent, trois autres maisons ont été détruites par le feu, ce jour-là!

Une fois de plus, les habitants mirent la main à la pâte et redonnèrent à Saint-Honoré-de-Shenley un couvent en moins d'un an. En 1917, le nouveau couvent accueillera de jeunes élèves pour les cinquante prochaines années. Enfin, en 1962, un nouveau couvent plus moderne et plus vaste sera construit afin de mieux répondre aux besoins grandissants de la population. Une école vient tout juste d'être ouverte aussi. La population et de plus en plus consciente de la nécessité d'avoir un niveau d'instruction supérieur à ce qui était la norme quelques années auparavant. Au grand damne des doyens, le vieux couvent sera détruit en 1971, abandonné et vétuste.







En 1914, un homme d'affaires de Saint-Honoré-de-Shenley suggère d'amener le téléphone jusqu'à eux. L'année suivante le projet se réalise. Technologie impose, plusieurs téléphonistes se succèderont afin de permettre les communications en tout temps. Les légendes sont nombreuses autour du rôle de la téléphoniste. Mais il n'est en point douté que ce fût caricaturale le plus souvent du temps. À l'époque, les centrales des villages étaient situées dans des maisons privées, qui devaient être modifiées au fil des avancées technologiques. En 1972, la compagnie est achetée par Bell Canada.



En 1955, la municipalité de la paroisse Saint-Honoré-de-Shenley est constituée. Elle sera détachée du canton de Shenley. Les habitants du Canton ne pouvaient bénéficier du service d'incendie malgré le fait qu'ils payaient pour ce service. C'est ce qui entrainera la séparation.

Saint-Honoré-de-Shenley a aussi accueilli quelques grosses entreprises comme : les Chemises Saint-Honoré-de-Shenley (les Chemises Lapointe), abattoir Georges Henri Boutin et les scieries Blais, Boucher et aussi l'entreprise Octave Bellegarde. Il ne faut pas passer sous silence toutes les entreprises agricoles ou laitières qui ont pignon sur rue à Saint-Honoré-de-Shenley. Les bêtes de bétails sont très présentes, le lait coule à flot et la viande vaut son pesant d'or.



Comment parler de Saint-Honoré-de-Shenley sans souligner l'apport important qu'un de ces paroissiens a fait au monde littéraire québécois. André Mathieu a écrit pas moins de 65 livres, pour 27 000 pages au long de sa carrière d'écrivain. André Mathieu a mis sur papier des sagas dont on peut retrouver des traces en foulant le sol de Sainte-Honoré-de-Shenley. L'auteur a vu un de ces bouquins : Aurore, portée au petit écran par nul autre que Luc Dionne. Il est décédé en 2009. La maison rouge présente dans les romans de M. Mathieu est bel et bien réelle. Il est possible de la visiter et d'en apprendre davantage sur l'œuvre de M. Mathieu.



Saint-Honoré-de-Shenley continue d'être une communauté et une municipalité dynamique. Avec ses 1 600 âmes, ses services, ses commerces et sa vie communautaire, on peut dire d'elle que c'est un village en santé. Il s'agit là d'une autre petite perle de notre région qu'il faut prendre le temps de visiter. Là où il fait bon vivre... à tous âges au sommet de la Beauce, entouré de vastes étendues!



LE REFLUX GASTRO-OESOPHAGIEN

On dit qu'il y a un reflux d'acidité quand le contenu acide de l'estomac remonte dans l'œsophage. En effet, c'est dans l'estomac que se trouve un milieu très acide nécessaire pour broyer et digérer les aliments. Les gens qui souffrent de reflux d'acidité ont généralement deux types de symptômes : des brûlures et des régurgitations. Les brûlures sont ressenties au niveau de la poitrine, débutent près de l'estomac et remontent dans l'œsophage. Elles surviennent souvent après un repas copieux ou en se penchant. Les régurgitations sont caractérisées par un retour du contenu de l'estomac dans l'oesophage et même parfois dans la bouche. Souffrir de reflux d'acidité, une fois de temps à autre, n'est pas inquiétant et les symptômes peuvent être bien contrôlés avec des médicaments en vente libre en pharmacie. Par contre, si ces symptômes se produisent fréquemment et/ou qu'ils sont de longue durée (ex. : une brûlure par jour depuis plusieurs semaines) ou si le reflux est accompagné de vomissements, de sang, de perte de poids, il est recommandé de consulter votre médecin car la présence d'acide peut, à long terme, causer bien des dommages à l'œsophage.

Quelques trucs pour réduire le reflux :

- Consommer moins d'aliments gras;
- Éviter le chocolat, l'alcool, la menthe, les tomates, le café, les agrumes et les aliments épicés;
- Manger 3 repas par jour;
- Éviter les repas copieux;



- Éviter le tabac;
- Ne pas manger au moins 2 heures avant d'aller se coucher;
- Ne pas porter de vêtements serrés;
- Perdre un peu de poids (s'il y a un surplus de poids);
- Élever la tête de lit de 6 à 8 pouces.

Il existe plusieurs produits vendus en pharmacie qui peuvent aider à soulager les symptômes de reflux. Pour plus d'information, demandez à votre pharmacien et profitez de ses conseils.

Entrevue réalisée par Valérie Lemieux - Journaliste

HÉLÈNE MAROIS...
UNE RESTAURATRICE DANS L'ÂME



En traversant le village de Saint-Honoré-de-Shenley, vous croisez le restaurant Le Bistro. Depuis au moins 50 ans, cet établissement reçoit les clients. Au fil des propriétaires, le restaurant a changé. Ouvert comme un comptoir à « patates frites », il est devenu au fil des ans un restaurant avec salle à manger. Depuis 1997, il est la propriété d'Hélène Marois. Cette dernière a su en tirer profit pendant presque le double d'années que la propriétaire qui l'avait exploité pendant 10 ans. C'est elle, Hélène, qui nous fait découvrir son restaurant. L'entrevue a lieu vers 20 h; un peu stressée, elle confie qu'elle se couche très tôt et espère avoir assez de temps. De plus, elle garde son petit-fils, question de donner un coup de main à son garçon. La table est mise pour une rencontre avec une restauratrice jusqu'au bout des ongles, une maman, une grand-maman, mais surtout une femme assumée et soucieuse du bien-être des autres!

Hélène est vraiment une restauratrice dans l'âme. Debout à 3 h du matin, presque tous les jours, afin de pouvoir servir ses clients qui viennent déjeuner à partir de 4 h 00. En contrepartie, elle n'offre des soupers que le dimanche soir et sur réservation en tout temps et offre aussi le service de traiteur pour toutes occasions. Hélène avait déjà travaillé dans cet établissement de 1987 à 1994. Alors lorsque l'opportunité s'est présentée de pouvoir acheter le restaurant, elle n'a pas hésité. Mère de quatre enfants, dont la plus jeune avait 10 ans, elle saute dans l'aventure. Elle concilie travail et famille en impliquant les plus vieux et en accueillant sa cadette le midi au restaurant pour le diner.

À l'achat du commerce, elle repart à 0. Quelques appareils nécessaires à sa cuisine doivent être achetés. Elle refait toute la décoration à l'intérieur et des travaux sont faits à l'extérieur de la bâtisse. Le style est chaleureux, campagnard, à l'image de sa cuisine.

Mais, on ne s'improvise pas restauratrice… mais, on peut laisser sa destinée faire les choses. Adolescente, les parents d'Hélène l'envoient faire une commission. Elle habite alors Saint-Éphrem. En passant, elle arrête donner son nom au restaurant tenu par madame Monique Grondin. Elle n'a même pas le temps d'arriver chez elle que ses parents ont déjà reçu l'appel confirmant que la jeune femme a obtenu l'emploi! C'est d'ailleurs madame Grondin qui a montré à Hélène comment tenir un restaurant. La fin de semaine, la jeune femme expérimente les recettes apprises au restaurant et les sert à ses parents. Les ragoûts, la soupe aux légumes, ainsi que les bases nécessaires à différentes recettes ont fait partie du bagage qu'Hélène a apporté avec elle lorsqu'elle a quitté le restaurant de madame Grondin. Ce sont ces mêmes saveurs et bases qu'elle sert aujourd'hui. Une cuisine familiale et traditionnelle qu'elle adapte au goût du jour. Hélène introduit régulièrement de nouveaux plats dans son menu. Mais elle ne le fait pas à l'aveugle. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte comme le coût de production, le temps d'exécution et aussi le goût de ses clients. Elle prend son temps et ne laisse rien au hasard. C'est son côté femme d'affaires… Du reste, c'est ce côté entrepreneur qu'elle a bien su transmettre à ses enfants.

Son ainée, Amélie, est depuis cette année copropriétaire de Sandra Patry Designer. Elle se charge de l'administration et de la gestion des fournisseurs, en plus de faire du service à la clientèle. La cadette Johannie a son propre salon de coiffure à Saint-Honoré, sous le nom de salon Coiffure Beauté. Et que dire de ses deux garçons, Guillaume et Étienne, qui sont propriétaires de la ferme Holdream, toujours à Saint-Honoré. Une belle grosse ferme laitière comme on les aime. Mais leur mérite ne s'arrête pas là. Les deux fils d'Hélène sont sur le point de mettre la main, pour une deuxième année consécutive, sur le titre de « Meilleure moyenne de production de lait annuelle au Canada ». Afin d'atteindre cette reconnaissance, les garçons d'Hélène ont repoussé les standards traditionnels de l'exploitation laitière. Sans entrer dans les formalités, les garçons sont passés de deux à trois traites par jour et aménagé des stalles plus grandes et plus confortables. Hélène a bien semé la graine de l'entrepreneuriat chez ses enfants, car aucun d'entre eux ne néglige les efforts et les temps pour réussir.

C'est pour ça qu'Hélène pense tranquillement à se tourner vers une vie plus « normale ». Elle souhaite passer le flambeau à un autre propriétaire qui aurait cette même flamme pour la restauration et le respect du client. Tout en se souciant de sa clientèle courante, elle demeure attentive aux investisseurs passionnés qui se présenteront. Son commerce est en santé financièrement, la clientèle est régulière et fidèle. Comme la décision d'investir, il y a seize ans, celle de vendre est tout autant réfléchie. Hélène va à la rencontre d'une vie nouvelle au gré des opportunités.

En même temps, elle rêve du jour où elle fera la grasse matinée. Le jour où elle prendra deux semaines de vacances consécutives. Un luxe qu'elle ne s'est jamais permise. On la questionne déjà à savoir ce qu'elle fera. On lui fait des offres pour : « Quand tu seras reposée et prête »! mais elle ne se projette pas plus loin que la seizième journée de ses très attendues vacances. Alors, elle prendra le temps de faire des projets et de regarder ce que la vie lui propose. Je crois qu'il est l'heure de laisser aller, Hélène, se reposer avant de remettre son tablier et d'aller offrir son plus beau sourire à sa fidèle clientèle.

En attendant, elle espère le jour où ses 3 petits enfants pourront passer la nuit chez elle, car elle n'aura pas à se lever aux aurores...

DU MAGASIN GÉNÉRAL À L'ÉPICERIE D'AUJOURD'HUI!

Toutes les municipalités du Québec possèdent leurs histoires et leurs personnages populaires; des gens qui ont apportés leurs lots d'aventures et de récits. À Saint-Honoré-de-Shenley, une des familles populaires du dernier siècle est celle de M. Honoré Grégoire. À la base de la saga des Grégoire de M. André Mathieu, cette famille est à l'origine du célèbre magasin général de Saint-Honoré. M. Grégoire a commencé son commerce dans sa maison centenaire, plus communément appelée la maison rouge et ce n'est qu'en 1901, qu'il construisit le magasin général qui logeait également le bureau de poste et sa famille. Un de ses fils, Alfred (Freddy), le remplaça après son décès en 1932 et il tenu la barque jusqu'à sa mort à l'âge de 84 ans. Depuis, plusieurs propriétaires se sont succédés jusqu'à M. Jean-Pierre Gingras en 2007. Pendant plus de quatre ans, il a su faire revivre ce monument ancestral et patrimonial en lui redonnant ces couleurs d'autrefois. Malheureusement, en début de soirée le 16 janvier 2011, un incendie détruisit la maison et le commerce tout entier. Plusieurs habitants de Saint-Honoré-de-Shenley se sont serrés les coudes et ont organisé des activités dans le but d'aider financièrement M. Gingras à reconstruire l'épicerie, ce qui a permis d'amasser un peu plus de 20 000 $. Pendant près d'un an, il a essayé de reconstruire le marché alimentaire du village, mais malheureusement, après maintes réunions et négociations avec ces spécialistes, il en est venu à la conclusion qu'il ne reconstruirait pas l'épicerie, attristant bien des Shenléens.

Une graine est plantée

Mme Tania Champagne, ancienne employée et amie de la famille de M. Gingras, fût une des premières personnes informées qu'il ne reconstruirait pas. En décembre 2011, lors d'une discussion sur l'avenir de l'épicerie, il a suggéré à Tania qu'elle devrait la rebâtir à sa place. Croyant qu'il n'était pas sérieux, elle le questionna sur la réelle faisabilité de cette initiative. C'est ainsi qu'à 19 ans, l'idée de reconstruire l'épicerie émergea dans l'esprit de Tania et qu'elle en parla à ses proches. L'ampleur du projet et ses compétences dans le domaine furent remis en question, mais, avec l'aide et le soutien de Jean-Pierre, elle a su prouver et convaincre son entourage de sa motivation et de la réalisation de son projet. En janvier 2012, elle commença donc une attestation en lancement d'entreprise à St-Hyacinthe où elle précisa les différents aspects de son projet en montant son plan d'affaires. Ce cours lui permis de connaître tous les aspects de la gestion d'une entreprise pour finalement, se rendre compte que la comptabilité et la tenue de livres n'étaient pas des domaines dans lesquels elle excellait. Elle proposa donc à Syndia, l'une de ses sœurs, de s'occuper de la comptabilité de l'épicerie. Cette dernière a toujours aimé les chiffres et la gestion de projet en plus de travailler déjà dans ce domaine. À l'instar de leurs parents, ces deux jeunes entrepreneures, natives de Saint-Honoré, se sont toujours impliquées dans leur milieu et dans les diverses activités organisées. Ayant un fort sentiment d'appartenance pour leur village, elles n'ont pas hésité à donner à leur nouvelle entreprise le nom de leur municipalité : Épicerie Shenley inc.

L'aventure commence

En avril 2012, elles commencèrent à approcher les trois grosses chaînes d'alimentation du Québec : Sobeys, Loblaws et Métro, pour finalement, en juin, signer une entente avec Métro Richelieu sous la bannière Marché Ami. Avec l'aide de Mmes Hélène Latullipe et Lynda Aubé du Conseil économique de Beauce, elles ont peaufiné leur plan d'affaires et se sont inscrites au programme Jeune Promoteur pour lequel elles se sont qualifiées et ont obtenu une bourse de 2 500 $ chacune. Toujours aidées et conseillées par M. Gingras, qui possède une grande expérience dans le domaine de l'alimentation, elles ont entamé la réalisation et la conception de la bâtisse de 6 700 pi^2, ce qui a pris environ quatre mois et demi. De plus, ce dernier leur a remis la somme amassée par la population lors de l'incendie en 2011. Une aide financière supplémentaire leur a été accordée par la municipalité à raison de 3 500 $ par année pendant cinq ans.

L'épicerie prend vie

La première pelletée de terre fût donnée le 19 novembre et à Noël, on pouvait déjà voir la grandeur et les formes de la façade de la nouvelle épicerie grâce aux fondations et aux structures de métal installées. Les travaux reprirent à la mi-février, et malgré plusieurs embûches, se terminèrent quelques heures avant l'ouverture. À la mi-juin, le premier camion de Métro reculait dans le débarcadère amenant les premières denrées dans les tablettes de l'épicerie. Un mois plus tard, tout fût fin prêt pour la soirée porte ouverte qui s'est tenu le mercredi 17 juillet. Lors de cette soirée, un grand nombre de personnes de Saint-Honoré et des villages environnants sont venues pour voir et féliciter les nouvelles propriétaires. Une fête qui a montré l'immense enthousiasme des citoyens d'avoir une épicerie dans leur municipalité. L'ouverture officielle s'est faite le lendemain matin, 18 juillet, dès 6 h. Depuis, leur équipe dynamique offre à la clientèle des services de boucherie, de boulangerie, de pâtisseries, de prêts à manger et des fruits et légumes. Plusieurs spécialités maison sont proposées comme des viandes fumées et des gâteaux personnalisés pour tous les types d'événements et finalement, du lundi au vendredi, un menu du midi est préparé. Tania et Syndia tiennent à remercier tous les professionnels ainsi que leurs familles et amis qui ont travaillé de près ou de loin dans ce projet d'envergure. Sans l'aide de toutes ces personnes, leur projet de vie ne se serait jamais concrétisé. C'est maintenant avec grand plaisir que toute l'équipe de l'Épicerie Shenley vous attend à Saint-Honoré-de-Shenley.




Épicerie Shenley
marché ami
Tania & Syndia Champagne
CHARCUTERIE

LE DÉPANNEUR DE L'ÉRABLE INNOVE TOUJOURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

Il y a maintenant plus de 11 ans que le Dépanneur de l'érable a pignon sur la rue principale de St-Honoré. En constante évolution, le commerce a à coeur les demandes de sa clientèle, toujours aussi fidèle. Dans cette optique, un nouveau concept vous sera offert d'ici quelques mois.

Tout a commencé en 2002, alors que les trois propriétaires originaux décidèrent d'investir dans le domaine de l'alimentation. Forts de leur vaste expérience dans le monde des affaires, ils ont su faire leur marque dès le départ.

En 2005, tout en ayant le vent dans les voiles, Roger et Francine, voyant que leur mission était maintenant accomplie, décidèrent de vendre leur part à Steeve Bolduc qui devint le seul actionnaire de la compagnie. Ce dernier décida alors d'investir davantage, ce qui permit à l'entreprise de demeurer avant-gardiste.

En 2009, un agrandissement permit de doubler la superficie de la bâtisse, servant principalement d'entrepôt, vu le manque évident d'espace.

En 2012, un investissement majeur survient! On procède à la suppression du mur séparant le dépanneur de l'entrepôt, pour répondre aux besoins d'espace nécessaire à l'instauration d'un tout nouveau concept; on offre maintenant le service de « cuisine maison ». Depuis ce temps, une vaste gamme de produits diversifiés est offerte au Dépanneur de l'Érable tels que :

Sous-marins (dont notre fameux porc effiloché, sauce B.B.Q.) - Plats cuisinés sur place - Sauce à spaghetti - Pâtés (viande, poulet, mexicain, campagnard) - Pizza - etc.

Du coup, avec l'espace maintenant disponible, le dépanneur sous la bannière ULTRA décide d'augmenter sa gamme de produits en magasin.

Déjà bien desservi par F. Charest Ltée, Steeve décide de faire affaire avec Ultra Prix de St-Georges pour offrir encore plus de produits à bas prix. De plus, il décide également d'offrir des produits locaux (viandes) des producteurs de La Ferme Quirion.

C'est donc, en étant entouré de fournisseurs compétents et d'une équipe assurant un accueil chaleureux que Steeve Bolduc, propriétaire passionné, est en mesure d'offrir à sa précieuse clientèle, un service à la hauteur de LEURS attentes.

INVESTISSEMENT MAJEUR POUR LA SCIERIE CARRIER & BÉGIN

C'est en 1976 que débute l'histoire de Carrier & Bégin inc. Tout commence lorsque deux amis de longue date, Messieurs Armand Carrier et Réjean Bégin, s'unissent pour réaliser leurs rêves, celui de démarrer leur propre entreprise. Dotés tous les deux d'un esprit d'entrepreneur et ayant de l'expérience et plusieurs contacts dans le domaine forestier, ils fondent alors leur propre scierie, « Carrier & Bégin inc. »

Localisée à Saint-Honoré-de-Shenley, leur village natal, la compagnie donne au départ de l'emploi à environ 8 personnes. À ce moment l'approvisionnement des billes de bois se fait aux États-Unis ainsi que des propriétaires de boisés des environs. On transforme le bois à la scierie et on donne la finition en sous-traitance à une autre entreprise. Le bois est ensuite vendu aux États-Unis à 85 % et le reste vendu au Québec.

Les affaires fonctionnent très bien mais les propriétaires ont encore de nombreux projets. En 1983, ils investissent pour construire leur usine de rabotage, la finition se fait alors directement chez Carrier & Bégin inc. et crée de nouveaux emplois pour en augmenter le nombre à 15 personnes. Armand et Réjean ne vont pas s'arrêter là. Comme le marché est en pleine expansion, ils doivent augmenter la production. Ils font alors l'achat d'équipements de haute technologie, ils ajoutent aussi un quart de travail de nuit passant le nombre d'employés de 15 à 60 personnes. Ne cessant de progresser, en 1992, on donne un autre grand coup en ajoutant des séchoirs à bois.

L'année 1996 marquera un grand tournant dans l'entreprise, la scierie est complètement démolie et reconstruite. Tout l'équipement sera alors vendu pour être remplacé par la dernière technologie. Ces changements ont grandement augmenté la qualité du produit et augmenté la production qui a alors été ramenée à un quart de travail de jour. Malgré la crise économique dans le domaine du bois d'oeuvre, c'est le 31 janvier 2011 que M. Christian Carrier demeurant optimiste et confiant prend la relève de l'entreprise, passant à une 2e génération d'entrepreneur.

En janvier 2013, 2 ans jour pour jour des suites de l'acquisition de l'entreprise par Christian Carrier, un malheureux évènement survient. Un incendie détruit complètement l'usine de rabotage. Dans un contexte économique plutôt difficile dans le domaine du bois d'œuvre, une très grande décision doit alors être prise : soit on abandonne, soit on se remonte les manches et on continue. Alors des démarches ont immédiatement commencé, pour premièrement se relocaliser temporairement pour ne pas perdre la clientèle, et ensuite on entreprend les démarches pour la reconstruction. C'est un projet de 9 millions et plus qui est actuellement en construction, une usine de rabotage à la fine pointe de la technologie, qui sera une des plus sophistiquées de la région.

La mise en marche de celle-ci est prévue en novembre 2013 dans un bâtiment de 43 000 pieds carrés. Ce nouvel investissement nécessitera la réorganisation du personnel et créera par le fait même un besoin de nouveaux employés pour en augmenter le nombre à environ 80 personnes. C'est environ 12 nouveaux emplois qui seront créés d'ici la fin de l'année 2013.

LA SEULE SOUFFLEUSE À TROIS PHASES

Chez Garage Christian Campeau, nous sommes fiers d'être partenaires avec des compagnies à la fine pointe de l'évolution et de la technologie.

Cet hiver nous avons la chance de vous offrir la 1,2 et maintenant la 3! Voici la toute nouvelle souffleuse 3X à 3 phases de CUB CADET! La seule souffleuse à trois phases au monde.

NOUVEAU 3X™ - MODÈLES À 3 PHASES
Idéales pour des chutes de neige de 18 po
Parfaites pour les entrées de 10 à 15 voitures ou plus
Efficaces pour les surfaces lisses et en gravier



Conçue pour souffler rapidement et facilement 60 cm de neige, ainsi que des accumulations de neige lourde, mouillée et compactée par la déneigeuse en bordure de votre entrée.

Cet hiver, tout va changer avec la toute nouvelle Série 3X... la puissance des trois phases; nous vous offrons également un plan de financement à 0 % pendant 36 mois.

Chez Garage Christian Campeau, c'est un plaisir pour nous de bien vous servir et de bien vous conseiller, et ce, depuis 65 ans!

Souvenez-vous

Il y a déjà 25 ans que Raymond Campeau Scie a été repris par son fils Christian!

Nous sommes fiers de vous offrir les nouvelles technologies ainsi qu'un service de pièces d'origine pour répondre à vos besoins.

Pour un service exceptionnel et personnalisé, passez-nous voir, il nous fera plaisir de bien vous conseiller!



A. CHAMPAGNE INC, 106 ANS À VOTRE SERVICE

Bâti en 1907 par Louis et repris en 1942 par son fils Alphonse, l'entreprise a été racheté en 1955 par Guy et Jean-Paul pour être finalement repris par André en 1995. Quatre générations de Champagne n'ayant qu'un seul but, satisfaire la clientèle au meilleur prix.

Au début, l'entreprise était de style magasin général avec sections : épicerie, moulée animale, lingerie, fabrique de chapeaux par la femme de Louis, etc. Avec les années, il a fallu délaisser certains produits afin d'éviter d'avoir « à peu près tout et tout à peu près ».

Étant dans une région agricole, nous avons gardé une section ferme et vendons des produits agricoles comme les engrais Synagri, les semences fourragères ainsi que le préservatif à foin de marque Silo King dont nous sommes le distributeur exclusif pour le Québec.

A. Champagne Inc. dispose d'un inventaire permettant de répondre aux besoins de petits et grands projets; nous disposons de tout ce qu'il faut afin que vous puissiez réparer, rénover, peinturer ou construire votre maison, de tous les outils pour exécuter vos travaux ainsi qu'un excellent service de livraison. L'inventaire c'est la base, mais le plus important est l'écoute et l'expérience des employés dont vous disposerez afin de bien réussir ce que vous entreprenez.



Fier quincaillier Rona depuis 60 ans, nous disposons de toute l'expertise de cette compagnie Québécoise pour que votre expérience client soit remarquable. Venez nous voir dans notre belle municipalité de St-Honoré-de-Shenley et nous ferons tout pour combler vos attentes.



FAMILLE, FORME, SANTÉ, PSYCHOLOGIE, NUTRITION, RETRAITE, MIEUX-ÊTRE

Henri Arsenault
Naturopathe et propriétaire, Le Jardin des Sages



LE POUVOIR DE LA DÉSINTOXICATION

Depuis les 20 dernières années, le nombre de personnes souffrant de maladies chroniques a augmenté considérablement. Ceci est attribuable, en grande partie, à notre environnement de plus en plus toxique. Le bon fonctionnement du corps peut être entravé par de nombreuses toxines d'origine chimique, alimentaire et émotionnelle. Les mécanismes d'excrétion du corps peuvent lutter contre ces toxines pendant un certain temps, mais deviennent vite surchargés lors d'exposition à long terme. Les toxines accumulées peuvent affecter tous les systèmes du corps humain : digestif, nerveux, immunitaire, hormonal, etc.



DÉTOX-KIT : contient 3 médicaments homéopathiques conçus pour un nettoyage complet du corps.
LYPHOSOT : active le système lymphatique afin de drainer les tissus conjonctifs.
NUX VOMICA HOMACCORD : active le système d'excrétion gastro-intestinale et la détoxification du foie.
BERBERIS HOMACCORD : supporte les processus de détoxification et d'excrétion des reins et de la vésicule biliaire.

Le drainage est le processus par lequel les toxines qui ont été déposées dans le corps sont mobilisées et transportées vers les organes de détoxification où elles pourront être neutralisées et excrétées. Pendant un processus de détoxification, il est normal d'avoir certaines réactions du corps comme par exemple : davantage de selles et d'urine, un peu de fatigue, flatulences et ballonnements, maux de tête, éruptions cutanées et nausée. En cas de réactions de détoxification trop importantes, il suffit simplement de réduire les dosages ou de prendre qu'une seule bouteille à la fois (au lieu des 3). Mais, il ne faut pas s'inquiéter outre mesure des effets de la détoxification puisqu'en aucun cas, vous ne pouvez altérer votre santé.

Aucun régime alimentaire spécifique est nécessaire, mais pour maximiser les résultats, adoptez une alimentation la plus saine possible. Il est fortement recommandé de faire une première cure (d'une durée de 3 semaines), suivie d'une pause d'une semaine, puis de reprendre un 2e traitement. Cet exercice, répété 2 fois par année (printemps et automne), vous assure d'une santé améliorée puisque vous évitez à votre organisme d'atteindre des niveaux élevés de toxines diverses, dans des conditions normales.

Gisane Roy
Dentiste, Cabinet dentaire Les Mordues

L'ORTHODONTIE… POUR ÉVITER LES BROCHES!

On parle plutôt d'orthopédie dentofaciale. C'est en fait une branche de la médecine dentaire qui a pour but de prévenir ou de corriger les difformités des mâchoires, chez l'enfant, afin d'optimiser sa croissance et le développement de son occlusion dentaire. L'objectif de l'orthopédie dentofaciale est donc d'intervenir assez tôt, pour guider la croissance des mâchoires afin que l'éruption des dents se fasse de façon optimale et donc d'avoir de belles dents droites dès leur éruption en bouche!

En orthopédie dentofaciale nous pouvons intervenir parfois dès l'âge de 5 ans. Avant cet âge, il est même possible d'intercepter certaines habitudes qui entraîneraient une mauvaise croissance des maxillaires par exemple : la succion du pouce, une mauvaise respiration nasale, une déglutition anormale ou une phonétique inadéquate. Tous ces syndromes peuvent mener à une mauvaise croissance des mâchoires et donc une éruption inadéquate des dents en bouche. Il est possible souvent de corriger ces mauvaises fonctions buccales à l'aide d'exercices et parfois en collaboration avec un orthophoniste. Dans une majorité de cas, lorsque toutes les fonctions buccales sont normales, nous avons toutes les chances d'observer une éruption normale et optimale des dents et donc prévoir des dents déjà droites à l'adolescence.

Si, avant l'âge de 12 ans, une malocclusion est diagnostiquée, elle peut souvent être corrigée à l'aide d'appareils. Ils sont en acrylique rigide, se placent à l'intérieur de la bouche, souvent près du palais, ne gênent pas la respiration ou la diction et peuvent même être portés pour manger. Il est donc possible, en bas âge, de faire certaines corrections pour permettre une éruption normale des dents d'adulte. Ainsi, les corrections orthodontiques à l'aide de broches sont souvent réduites en complexité et en durée et parfois même éliminées.



Pour un sourire harmonieux, une consultation est recommandée… dès l'âge d'un an!!!!

Caroline Fortier
Vétérinaire, Clinique Vétérinaire Beauce-Appalaches



VOTRE ANIMAL GÉRIATRIQUE!

Grâce au progrès de la médecine vétérinaire, à l'évolution des soins et à une alimentation plus saine, les animaux vivent beaucoup plus longtemps et en meilleure santé qu'auparavant. Mais, comme les humains, ils ressentent les effets du temps. Peut-être avez-vous remarqué que votre compagnon, autrefois si plein de vie, semble fonctionner un peu au ralenti? Il se produit, en vieillissant, des changements graduels qui ressemblent énormément à ceux qui surviennent chez l'humain : nos animaux peuvent commencer à grisonner, devenir moins agiles et avoir des réflexes moins aiguisés qu'avant. Leur ouïe, leur vue, leur odorat et même leur concentration peuvent également se détériorer et leur énergie peut diminuer.

De fait, la baisse d'activité généralisée est souvent le premier signe du vieillissement. Votre animal aura tendance à dormir plus longtemps et plus profondément. Le processus de vieillissement varie par contre selon les individus.

Votre compagnon sera considéré gériatrique lorsqu'il dépassera l'âge de 7 ans. Les maladies métaboliques deviennent de plus en plus fréquentes à cet âge et il est malheureusement impossible de les détecter seulement avec un examen physique externe. C'est pourquoi nous recommanderons (tout comme votre médecin le fera pour vous une fois la quarantaine dépassée!) de compléter son examen physique annuel d'un bilan sanguin et d'une analyse d'urine. Un dosage de l'hormone thyroïdienne peut également s'avérer important chez certains animaux. Ces analyses permettent d'évaluer précisément la fonction des reins, du foie, la présence de diabète, d'anémie, etc. Ceci permet donc d'avoir une image réelle et précise de son état de santé et détecter de façon précoce ces maladies gériatriques.

Votre fidèle compagnon est incapable de vous dire qu'il ne se sent pas bien et même s'il vous semble être en bonne santé, il peut tout de même dissimuler une maladie. Par exemple, un animal peut perdre jusqu'à 75 % de la fonction de ses reins avant que les premiers signes cliniques n'apparaissent! Un diagnostic précoce et des traitements instaurés rapidement permettent donc de maintenir la fonction rénale intacte le plus longtemps possible, car les dommages sont irréversibles. Des analyses annuelles préventives empêchent alors une évolution trop rapide de la maladie, l'apparition de signes cliniques et de complications potentielles. Les résultats de ces analyses seront inscrits au dossier médical de votre animal, fournissant une valeur de base et permettant ainsi une référence ultérieure fort utile!

En étant conscient des changements qui surviennent chez votre animal gériatrique et surtout en allant de l'avant avec des analyses préventives, vous lui permettrez de rester en forme le plus longtemps possible. Ainsi vous pourrez profiter pleinement des dernières années avec lui!

Dre Caroline Fortier, mv
Dre Marie-Claude Gagné, mv

Marie-Eve Juneau
Bénévole, SPA Beauce-Etchemin

TROUVEZ LE CHIEN QUI VOUS CORRESPOND!

Lorsque vous déciderez que le temps est venu d'ajouter un membre à votre famille, plusieurs choses devront préalablement être prises en considération.

Voici premièrement quelques questions à vous poser et des facteurs à considérer :

Quel budget êtes-vous prêt à accorder mensuellement pour votre chien (nourriture, frais vétérinaires, toilettage, gardiennage, etc.)? Combien de temps d'exercice quotidien prévoyez-vous accorder à Pitou? Habitez-vous en ville ou en campagne? Le chien vivra-t-il avec des enfants et/ou des personnes âgées? Avez-vous d'autres animaux? Avez-vous de l'expérience avec les chiens?

Toutes ces questions devront être réfléchies et répondues par la famille avant de faire l'adoption d'un animal. Lorsque vous aurez répondu à ces questions, vous pourrez ensuite déterminer quelles races ou quels types de chiens correspondent le mieux à votre famille. Des centaines de races de chiens existent dans le monde, avec chacune leurs caractéristiques et particularités bien à elles. À cela s'ajoutent les chiens de races croisées, qui ont les caractéristiques de différentes races, ce qui leur donne une personnalité encore plus unique!

Avant de penser à adopter un chien, je vous donne donc un petit devoir : répondez premièrement aux questions ci-haut mentionnées et par la suite, faites le test disponible sous le lien suivant :



www.chiens-online.com/chien-fait-pour-vous.html. Ce test vous indiquera quelles races de chiens sont les mieux adaptées à votre style de vie et à vos préférences. Bien choisir la race de votre futur compagnon est très important puisque cela augmentera considérablement vos chances de vivre heureux et longtemps ensemble. Évidemment, les chiens sont tous différents et la race n'est qu'un indice du tempérament que celui-ci risque d'avoir. L'apprentissage, les expériences de vie et l'éducation de votre compagnon forgeront sa personnalité et son caractère.

Pour suivre les nouveautés et l'actualité de la S.P.A., rejoignez-nous sur la page Facebook « SPA Beauce-Etchemin »!



Samira Ouakkadi
Propriétaire, Zaïna produits naturels

L'ALIMENTATION SANS GLUTEN



Qu'est-ce que le gluten?

Le gluten est une protéine naturellement présente dans le blé, l'épeautre, le kamut, le seigle, l'orge et le triticale (un hybride du blé et du seigle). Contrairement à ce qu'on a longtemps cru, il n'est pas présent dans l'avoine pure. Il donne du volume et de l'élasticité aux pains et aux gâteaux. Il est également utilisé comme épaississant dans l'industrie agroalimentaire.

Pourquoi exclure le gluten de son alimentation?

Principalement pour l'intolérance au gluten aussi appelée maladie cœliaque. C'est une maladie auto-immune caractérisée par une réaction anormale du système immunitaire au gluten. Au contact de cette protéine, le système immunitaire déclenche une inflammation du petit intestin, ce qui, à la longue, l'endommage et réduit l'absorption dans l'organisme du fer, du calcium, des vitamines A, D, E et K et de l'acide folique. Cette maladie peut se déclarer à n'importe quel moment de la vie. Elle est difficile à diagnostiquer, car les symptômes sont multiples. Elle se manifeste par la fatigue chronique à cause de la mauvaise absorption vitaminique, troubles gastro-intestinaux (douleurs abdominales, digestion difficile, diarrhée, selles molles, reflux gastro-œsophagiens), des problèmes articulaires, des troubles neurologiques, dermatologiques, etc.

Les bienfaits de l'alimentation sans gluten?

Compte tenu de la popularité de l'alimentation sans gluten, il existe sur le marché de plus en plus de choix de produits exempts de gluten. De plus, plusieurs céréales n'en contiennent pas du tout. C'est le cas du riz et du maïs, le quinoa, le millet, l'amarante et le sarrasin. Cela nous permet de varier notre alimentation autant qu'on le désire (au lieu de ne prendre que des produits à base de riz).

Adopter une alimentation sans gluten nous amène à consulter systématiquement la liste d'ingrédients de chaque produit, ce qui nous pousse à mieux manger en général. C'est pourquoi on voit de plus en plus de sportifs qui vantent ce mode d'alimentation parce qu'il contribue à augmenter leur énergie et même à la perte de poids.

Manger moins de gluten, c'est aussi avoir une alimentation plus naturelle avec moins de produits industrialisés. Là encore, le fait d'avoir une alimentation à base de produits peu transformés explique très certainement les bienfaits ressentis. Aussi, en suivant un régime sans gluten, on consomme des céréales plus riches en d'autres protéines.

GARDEZ LA CHAMBRE DE BÉBÉ À L'ABRI DES GERMES



(EN) Les parents de nouveau-nés savent que même les plus petits bébés peuvent faire de gros dégâts et que les objets comme les couches ou les vêtements souillés peuvent s'accumuler rapidement et laisser la chambre de bébé malpropre. Pour garder le sanctuaire de votre bébé impeccable et aider à prévenir la propagation des germes, Jennifer Blue, spécialiste en contrôle des infections, mère de deux enfants et porte-parole de Playtex Infant, offre cinq trucs utiles aux parents, nouveaux ou expérimentés :

- Planifiez votre chambre de bébé en fonction de la prévention des germes. Créez une zone spécialement réservée aux changements de couches, qui peut être facilement nettoyée et désinfectée, et choisissez des accessoires (incluant piqués, matelas de table à langer et porte-couches) pouvant être facilement désinfectés. Prévoyez de l'espace pour un système de mise au rebut des couches juste à côté de la table à langer, afin que vous puissiez jeter les couches souillées immédiatement après avoir changé votre bébé. S'il vous est possible de dessiner vous-même la chambre de bébé, il serait génial d'installer un lavabo dans la pièce afin de vous offrir un accès direct à du savon et de l'eau.

- Faites particulièrement attention lors d'un changement de couche. Établissez une routine de changement de couche à la fois simple et efficace. Gardez le nécessaire à porter de la main pour vite nettoyer les dégâts et saisissez toujours les couches de l'extérieur en évitant tout contact avec leur contenu.

- Ne jetez pas les couches souillées à la poubelle. Évitez la propagation de germes à l'aide d'un système de mise au rebut des couches, comme le Diaper Genie Elite de Playtex, qui, contrairement aux poubelles et sacs à ordures ordinaires, aide à emprisonner les odeurs à l'intérieur du seau et à les tenir loin de la chambre de bébé.

- Gardez votre lessive et celle de bébé séparées. Installez un panier spécial dans la chambre de bébé, réservé uniquement aux vêtements souillés de votre petit protégé, et assurez-vous de les laver à l'eau chaude et de les sécher à température élevée.

- Évitez la contamination avec tout dans la chambre de bébé, pas seulement les objets évidents. Gardez les biberons loin des endroits propices aux germes (table à langer) et manipulez-les uniquement quand vos mains sont propres. Si votre bébé a besoin d'une distraction durant un changement de couche, comme d'un jouet, assurez-vous de bien désinfecter l'objet après chaque changement de couche.

Sports & Véhicules

LOISIRS, PLEIN AIR, CLUBS SPORTIFS, ACTIVITÉS, AUTOMOBILES, MOTORISÉS





Le Cool FM entame sa 15e saison dans la ligue Nord-Américaine et cette nouvelle année débute avec un vent de changement. Sur la glace, vous apprendrez à connaître une foule de nouveaux joueurs. La nouvelle devise **« TOLÉRANCE ZÉRO »** *a guidé la direction et lui a permis de forger une équipe à l'image des Beaucerons, qui aura du cœur à l'ouvrage.*

Soyez des nôtres !



OCTOBRE 2013

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	20h00 11 COR	19h30 12 VAL
13	14	15	16	17	20h00 18 TR	19h30 19 VAL
20	21	22	23	24	20h00 25 COR	26
16h00 27 TM	28	29	30	31		

NOVEMBRE 2013

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
					20h00 1 JON	19h30 2 RDL
3	4	5	6	7	20h00 8 TR	19h30 9 VAL
10	11	12	13	14	20h00 15 ST	19h30 16 VAL
17	18	19	20	21	20h00 22 TR	19h30 23 JON
24	25	26	27	28	20h00 29 RDL	30

Local   Extérieur

http://st-georges.lnah.com

POSSIBLE EN TOUTE SAISON

RECEVEZ UNE 35$ CARTE PRÉPAYÉE GENERAL TIRE MasterCard^MD

par courrier avec l'achat de 4 pneus General*

OFFRE VALIDE DU 1er OCTOBRE AU 15 DÉCEMBRE 2013.

Pour plus d'information, veuillez visiter : www.generaltire.ca

***CONDITIONS DE L'OFFRE :** Offre uniquement valable au Canada à partir du 10/01/2013 jusqu'au 12/15/2013 pour la réclamation en ligne ou par la poste sous forme d'une carte prépayée MasterCard de 35$. Valable avec une copie du reçu daté et payé et uniquement pour l'achat de quatre (4) pneus PASSAGER ou CAMIONNETTE de marque General dans une transaction d'achat unique auprès des détaillants participants autorisés canadiens de GENERAL TIRE.® **Excluant les achats d'Evertrek™ effectués chez Canadian Tire.** L'offre ne s'applique à aucune autre marque de pneu. **La réclamation doit être reçue au plus tard le 15 janvier, 2014 sinon la réclamation sera déclarée nulle.** Pour plus d'information et pour voir une liste des détaillants participants, veuillez visiter : www.generaltire.ca. Si vous avez des questions concernant l'état de votre réclamation après avoir visité l'interface de rabais en ligne à www.generaltirepromotions.ca, veuillez composer : 1-800-680-9946.





Toujours la bonne conduite.

Pneus Delta • St-Georges Ouest • Coin des 40 arpents

418-227-0937 • www.pneusdelta.com

Entrevue réalisée par Valérie Lemieux - Journaliste

MAX GILBERT CHAMPION DU CHAMPIONSHIP TOUR PGA CANADA

Max Gilbert est un golfeur professionnel de 23 ans et il habite Saint-Georges de Beauce. Qui l'eut cru? Le monde du golf professionnel est tellement élitique qu'on croirait que c'est ailleurs, mais pas chez nous. Max est sur une très bonne lancée. Comment y est-il arrivé? MAG 2000 Beauce l'a rencontré!

Max Gilbert a commencé à jouer au golf avec son père à l'âge de 9 ans. Tout de suite, il s'est découvert une passion pour ce sport. Jusqu'à 13 ans, il a joué au Club de golf de Saint-Georges. Il adorait déjà se retrouver sur ces parcours aux nuances de vert. Ensuite, il entre à l'Académie de golf Fred Colgan. On n'entre pas par hasard à cette académie. Plusieurs étapes doivent être suivies afin que ces professionnels puissent proposer un programme d'entrainement qui exploite les forces du jeune. D'ailleurs, l'académie a développé un concept basé sur quatre champs d'entrainement : la technique, la stratégie, le physique et la psychologie. Cette façon de travailler a beaucoup plu à Max, car il fait toujours partie de cette académie. Il faut aussi croire que ce sont des atouts de premier ordre, car il est maintenant détenteur de la première place de la PGA Canada. C'est un exploit en soi, même si on passe sous silence qu'il y a belle lurette qu'un Canadien a remporté ces lauriers.

Au surplus, Max a vécu la frénésie des médias. Il souligne avoir senti, vers la fin du parcours, les journalistes plus présents. La foule aussi était plus fébrile. Max a eu la chance de partager cette victoire avec son père, qui l'accompagnait à titre de caddie. Lorsque Max raconte son expérience, on sent sa fierté et aussi sa candeur face à toute cette attention dirigée vers lui. La recherche de commanditaires sera aussi plus facile pour Max, maintenant qu'il joue dans la cour des grands. Cet endossement lui permettra de participer à un maximum de tournois et ainsi avoir la possibilité d'augmenter son classement de façon significative.

Ce grand exploit lui permet également d'accéder par la grande porte au circuit de la très sérieuse et exclusive PGA. Son choix de passer chez les professionnels a donc été judicieux. Ses efforts et sa patience lui valent maintenant cette chance de poursuivre sa carrière à une nouvelle échelle. Il participera prochainement au circuit Web.com, le circuit de développement du PGA Tour.

Max Gilbert note qu'il n'y a pas vraiment de tranche d'âge idéale pour être le plus performant au golf. C'est rassurant de savoir que sa carrière n'a pas de date d'échéance, mais les efforts n'en sont pas moins constants. Chaque hiver depuis des années, Max se rend en Floride, là où les verts restent verts 12 mois par année. Trois à quatre fois semaine, il se prête à un entrainement plus technique à savoir la pratique des coups roulés, d'approches, frappés. Il jouera aussi quelques rondes de tournois. En plus, il jogge, sport qu'il préfère à l'entrainement en salle. Comme tous les golfeurs, les maux de dos le guettent. Alors il ne néglige aucun travail afin de garder la forme. Il peut toujours compter sur l'Académie Fred Colgan pour les soins d'un physiothérapeute, lorsque le besoin s'en fait sentir. Aussi, il étudie le jeu de son idole Tiger Woods. Dès son plus jeune âge, Max a suivi les exploits de Tiger Woods. « C'est le meilleur », dit-il sur un ton qui ne fait aucun doute quant à son admiration pour le champion golfeur!

Lorsque les grands tournois prennent place, la préparation est tout aussi importante. Quelques jours avant le tournoi, Max se rend sur place pour étudier le terrain avec son caddy. Ils prennent des notes sur les distances, les obstacles, les déviations. Il jouera le parcours afin de bien le visualiser et aussi bien le sentir.



Comme à toutes les étapes qu'il a passées, Max Gilbert se donne de deux à trois ans afin de bien étudier la situation et d'élever son classement. Il évalue son accession à la PGA dans 5 ans. Mais l'Europe offre aussi de belles possibilités. Avec le Berceau du Golf, à Saint-Andrew en Écosse, il est difficile de ne pas envisager d'y faire un détour au cours de sa carrière. L'European Tour a ses qualités qu'il ne faut pas négliger.

De plus, le jeune athlète a eu à prendre des décisions importantes dans les dernières années. En 2011, il intégrait les rangs du Rouge et Or de l'Université Laval, dans la discipline de golf et entreprend des études en criminologie. Après un an, il doit revoir ses priorités et abandonne ses cours pour se consacrer au golf à 100 %. Les Québécois sont peu nombreux à évoluer dans cette discipline. L'obligation d'expatriation pour l'entrainement, les frais reliés aux déplacements, la participation aux épreuves à la grandeur de l'Amérique du Nord sont tous des points qui parfois viennent à bout de la passion et l'athlète doit revoir sa carrière à plus petite échelle.

Mais Max Gilbert a su se démarquer par sa personnalité et sa persévérance. Le golfeur professionnel beauceron se sent très soutenu par sa communauté. Le 19 octobre prochain, un deuxième tournoi au profit du golfeur se tiendra au Club de golf de Saint-Georges. Il s'agit d'une initiative de quelques bénévoles qui connaissent bien Max et qui ont voulu lui apporter un coup de main. On le sent touché par cette initiative. En plus de la ronde de golf, un souper sera servi au club de golf après la journée. La bourse liée à ce tournoi arrivera à point tout juste avant son départ pour l'entrainement en Floride. Un entraînement qui aura certainement un goût différent cette année avec son laissez-passer en poche.

Comme plusieurs jeunes de sa génération, Max est présent sur les réseaux sociaux. Suivez-le dans ses exploits au www.maxgilbert.ca.

MAG2000 Beauce le suivra!

HYUNDAI | NOUVELLES IDÉES. NOUVELLES POSSIBILITÉS.

HyundaiCanada.com

LA SAISON DE LA LIQUIDATION EST REPARTIE

0% FINANCEMENT JUSQU'À 96 MOIS sur modèles sélectionnés

ELANTRA 2013

FINANCEMENT JUSQU'À 96 MOIS

À PARTIR DE 0%

ÉQUIPEMENT LIVRABLE :
- CLIMATISEUR • RÉGULATEUR DE VITESSE
- RADIO SIRIUS XM® AVEC BLUETOOTH®
- SIÈGES AVANT ET ARRIÈRE CHAUFFANTS
- PRISES D'ENTRÉE IPOD®/USB/AUXILIAIRE
- TOIT OUVRANT ÉLECTRIQUE

Modèle Limited montré

AUTOROUTE : 5,2 L/100 KM

VÉHICULE UTILITAIRE CANADIEN DE L'ANNÉE 2013

SANTA FE SPORT 2013

FINANCEMENT JUSQU'À 96 MOIS

À PARTIR DE 0,99 %

ÉQUIPEMENT LIVRABLE :
- CLIMATISEUR • SYSTÈME DE NAVIGATION
- SIÈGES AVANT CHAUFFANTS ET REFROIDISSANTS
- TOIT OUVRANT PANORAMIQUE
- CAMÉRA DE RECUL AVEC AVERTISSEMENT DE RAPPROCHEMENT • SIÈGES EN CUIR
- RADIO HAUT DE GAMME AVEC 10 HAUT-PARLEURS

Modèle Limited montré

AUTOROUTE : 8,4 L/100 KM

ACCENT 5 PORTES 2013

FINANCEMENT JUSQU'À 96 MOIS

À PARTIR DE 0%

ÉQUIPEMENT LIVRABLE :
- CLIMATISEUR AVEC RÉGULATEUR AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE
- SIÈGES AVANT CHAUFFANTS
- PHARES ANTIBROUILLARD
- RADIO SIRIUS XM® AVEC BLUETOOTH®
- RÉGULATEUR DE VITESSE
- TOIT OUVRANT ÉLECTRIQUE

Modèle GLS 5 portes montré

AUTOROUTE : 5,3 L/100 KM

ESSAYEZ UNE HYUNDAI ET VOTRE CONCESSIONNAIRE REMETTRA 20$ AUX JEUNES ESPOIRS DU HOCKEY HYUNDAI

GARANTIE 5 ANS

Garantie globale limitée : 5 ans/100 000 km

Garantie groupe motopropulseur : 5 ans/100 000 km

Garantie sur les émissions : 5 ans/100 000 km



Bernard Lessard
propriétaire

Gilles Lessard
propriétaire



www.hyundaibeauce.com

15225, boul. Lacroix
Saint-Georges
Tél. : 418.228.8814
1 800.430.8814



Anne Paquet
Designer, Anne Paquet Design

LUMIÈRE SUR LA FENESTRATION



Parmi les éléments à planifier dans la conception d'un plan de maison, le volet fenestration mérite qu'on s'y attarde attentivement, afin de faire les meilleurs choix qui s'imposent. Non seulement les fenêtres apporteront style et design à votre maison, mais leurs emplacements stratégiques feront toute la différence dans votre façon d'y habiter.

Lors de la conception de votre plan de maison, il est important de bien connaitre son terrain et tenir compte des points cardinaux afin de maximiser l'ensoleillement dans les aires de vie communes et de la vue à offrir pour bien définir l'emplacement de la fenestration. Critère important à ne pas négliger, depuis septembre 2012, la régie du bâtiment du Québec exige que la superficie de la fenestration d'une nouvelle construction n'excède pas 30 % de la superficie totale des murs isolés. Il devient donc impératif de faire des choix réfléchis afin de bien répartir les fenêtres pour concilier contraintes et esthétique.

Vient ensuite le choix des fenêtres. Il est derrière nous le temps où toutes les maisons arboraient le même type de fenêtre. Aujourd'hui les fabricants en offrent pour tous les goûts, styles et budgets. Intéressant, mais facile de s'y perdre : à manivelle, à guillotine, à auvent, coulissante, en PVC, en aluminium, hybride, double verre, triple verre, etc. Et ce n'est là que quelques termes dont on entend parler dans le vaste monde de la fenêtre. En suivant quelques conseils simples, il vous sera plus facile de s'y retrouver! Le premier critère à respecter est le style de la maison. Celui-ci éliminera d'emblée tous les modèles de fenêtres qui ne correspondent pas à votre maison. Lorsque votre choix est fait, alors on pourra déterminer si l'on met du carrelage ou pas, si on y va avec des formes non conventionnelles ou quel type d'ouverture utiliser. Viendront ensuite les choix plus techniques basés sur le rendement énergétique et les différentes normes à respecter. L'installation des fenêtres n'est pas à négliger, de plus en plus de fabricants de fenêtres offrent ce service. On se doit de bien valider la localisation de la fenêtre dans le mur, déterminer la largeur du cadre requise et ajouter les moulures selon le type de revêtement extérieur.

Ceci n'étant naturellement qu'un survol des éléments à prendre en considération lors de la conception de votre plan et du choix de vos fenêtres. N'hésitez pas à faire appel à des gens compétents en la matière pour vous guider à ses étapes de votre construction, ils sauront vous conseiller tant au niveau esthétique qu'en matière d'efficacité énergétique.



Sylvie Roy
Directrice générale, Couture Aluminium

VOTRE PORTE DE GARAGE EST-ELLE PRÊTE POUR LA SAISON FROIDE?

L'automne, c'est le temps idéal pour procéder à l'entretien de votre porte de garage. Voici quelques conseils pratiques de Mme Sylvie Roy de Couture Aluminium. Faciles à exécuter, ils ne vous prendront que quelques minutes de votre temps.

LA PORTE

- Lubrifiez les coupe-froid de PVC entre les sections avec un lubrifiant à base de silicone.

LES COUPE-FROID EXTÉRIEURS

- Nettoyez-les avec un détergent tout usage et lubrifiez-les avec un lubrifiant à base de silicone.
- Ne cherchez pas à compresser les coupe-froid sur la porte. Il faut garder un demi-pouce entre la base et la porte pour leur bon fonctionnement.

LA FERRONNERIE

- Lubrifiez avec une huile (ex. : 10W30) toutes les parties mobiles en métal.
- Appliquez le même type d'huile sur les ressorts. Étendez-la avec un chiffon. Vous contribuez ainsi à réduire le bruit que font les ressorts lorsqu'ils se détendent et à prolonger leur vie.

L'OUVRE-PORTE ÉLECTRIQUE

- Appliquez une graisse blanche sur le rail et la chaîne d'entrainement.
- Ne pas appliquer de graisse si c'est une courroie de caoutchouc.

L'ENSEMBLE de VOTRE SYSTÈME DE PORTE

- Tirez sur la poignée de déclenchement manuelle et opérez votre porte de façon manuelle.
- Difficile à ouvrir ou à fermer d'une seule main? Une porte de garage bien balancée ne doit pas peser plus de 4.5 kg. Si vous avez de la difficulté à manipuler votre porte de garage, ne tentez pas d'ajuster vous-même les ressorts. Le tout est sous forte tension et il en va de votre sécurité.
- Vérifiez le bon fonctionnement des deux systèmes d'inversion automatique. Le premier est mécanique. En fermant la porte et en y plaçant une pièce de bois (2" x 4") sur le chant, la porte se renversera lorsqu'elle la heurtera. Le second est photo-cellulaire. Lorsque la porte est en descente, passez votre jambe devant le faisceau. La porte doit remonter immédiatement.

« Considérez votre porte de garage comme toute pièce importante de votre maison et faites-en un entretien régulier. Demandez à un installateur qualifié de faire la mise au point de votre porte de garage. Il procédera à une vérification en 10 étapes, une lubrification de votre système de porte et effectuera les réparations nécessaires. » nous soulignait en terminant Mme Roy de Couture Aluminium.

Source : Jean-François Morin, Garaga Inc. • jfmorin@garaga.com


Éric Bouffard
Gérant, Cheminées et poêles Rock Toulouse

LES POÊLES À GRANULES ET LES FOYERS

Eurostar - Moderne, puissant, mais néanmoins compact, ce poêle à granules offre une technologie d'alimentation « bottom-feed » qui vous assure de la flexibilité dans la marque du combustible que vous choisissez en plus de réduire significativement la fréquence d'entretien nécessaire. Le panneau de commande à écran tactile, totalement en français, offre des possibilités infinies tout en gardant le fonctionnement étonnamment simple. Les panneaux latéraux décoratifs sont offerts à la fois en noir métallique et en couleurs émaillées. Ils ajouteront, sans aucun doute, une touche contemporaine à n'importe quel décor. De plus, l'accès aux composantes intérieures est rendu extrêmement facile, grâce à un système d'attaches sans outil, assurant une durée de vie exceptionnelle. Et finalement, ce produit de fabrication québécoise convient parfaitement à nos hivers rudes et froids.

Bref, pour ceux étant fatigués de transporter du bois ou encore découragés de payer une facture d'huile de plus en plus salée, le choix d'un appareil aux granules Enerzone vous comblera.

FP7 Antoinette - Osez imaginer! Le foyer de vos rêves, combiné à un rendement écologique.

L'Agence de protection de l'environnement des États-Unis (EPA) a lancé un programme volontaire pour les fabricants de foyers à bois décoratifs afin d'encourager ces derniers à produire des appareils de chauffage qui brûlent propre, permettant ainsi de réduire la pollution atmosphérique.



Le FP7-LM Antoinette se qualifie déjà pour la phase II du programme qui vise des émissions égales ou inférieures à 5,1 g/kg (ce qui est approximativement 70 % plus propre que les modèles non qualifiés). Vous bénéficierez donc d'un produit à faibles émissions de particules.

D'autre part, un autre avantage de ce foyer Valcourt est sa porte-guillotine qui disparaît pour vous permettre non seulement d'alimenter le feu aisément, mais aussi de relaxer devant un feu à ouverture complètement dégagée. Le pare-étincelles est également muni d'un mécanisme à guillotine pour que vous puissiez le fermer quand la porte en verre céramique est ouverte. Pourquoi Antoinette? Enfin, une référence historique positive pour la guillotine! La porte-guillotine et la façade dégarnie permettent souplesse et créativité dans la conception de votre décor. Le foyer Antoinette laisse vraiment libre cours à votre imagination en vous donnant la possibilité de créer votre foyer exactement comme VOUS le voulez.


Michel Chartier
Propriétaire, Les Salles de Bains Falro

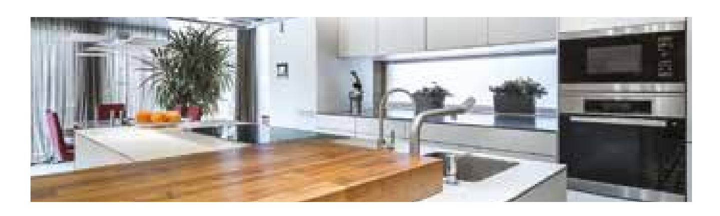
PARLONS CUISINE...!

De nos jours, la cuisine n'est plus uniquement l'endroit où l'on prépare les repas et où l'on mange en famille. Elle est devenue une véritable pièce de séjour. Les gens aiment cuisiner, prendre les repas dans cette pièce et y recevoir des amis pour l'apéro. Le lieu se doit donc d'être convivial, fonctionnel et naturellement esthétique. Souvent ouvert sur l'extérieur et le reste de la maison, elle se distingue par un ilot central sur lequel on fait installer un petit évier de préparation ou un évier à glace pour servir des boissons froides.

Pour les mordus de la cuisine et de l'environnement, il y a le système de gestion des résidus compostables. Il est muni d'une corbeille en inox entièrement amovible, nettoyage facile, va au lave-vaisselle, n'absorbe pas les odeurs comme le plastique. Il existe deux modèles : installation encastrée pour les dessus en granit ou en surface sur un comptoir en stratifié. Un élégant couvercle bloque les odeurs. Installé à proximité de l'évier, c'est le système parfait pour recueillir les rebuts alimentaires et utiliser intelligemment l'espace dessous et sur le comptoir.

Les plus exigeants font installer un robinet d'eau froide articulé près de la cuisinière. Ainsi, ils n'ont plus à transporter les gros chaudrons à l'évier pour les remplir ou ajouter de l'eau en cours de cuisson.

Que dire également d'un distributeur à eau chaude instantanée avec filtration qui réduit les goûts désagréables et améliore la saveur des



boissons et des aliments? C'est un moyen efficace de sauver beaucoup de temps de préparation et d'avoir sa tisane ou sa boisson chaude en un clin d'œil.

Les éviers et la robinetterie de cuisine sont conçus pour faciliter la vie des consommateurs tout en étant un élément majeur de décoration. Les modèles avec grande arche et bec amovible sont les plus populaires. Les jets multifonctions sont particulièrement pratiques pour laver les fruits délicats. Une fois que vous avez trouvé le modèle qui possède les fonctions pratiques que vous cherchez, n'oubliez pas le style qui donnera une apparence professionnelle à votre cuisine.

Il est important de bien s'informer et planifier son espace en fonction de vos besoins. Tellement de produits sont disponibles, nul doute que vous trouverez selon vos exigences.

418.228.5138 • www.sallesdebainsfalro.com

Sylvie Poulin
Copropriétaire, Couvre Plancher Jimmy Lagrange



TRANSFORMEZ L'APPARENCE DE VOTRE CUISINE OU DE VOTRE SALLE DE BAIN AVEC UN NOUVEAU DOSSERET

Pour transformer l'apparence d'une cuisine ou d'une salle de bain sans tout refaire, la pose d'un nouveau dosseret s'avère une excellente solution. Osez les mariages inusités de couleurs, textures et motifs suffisent à donner un tout autre aspect à la pièce, tout en agençant avec vos armoires et votre recouvrement de plancher.

Commençons par identifier différentes possibilités de dosserets que vous pouvez agencer avec votre décor. Les plus évidents ou connus comme la céramique, les carreaux de pâte de verre ou de porcelaine et il y en a de toutes les sortes et pour tous les budgets, que ce soit le motif, le dessin, la couleur ou la forme. Soit dit en passant, les dessins sont redevenus très tendance pour 2014. Passons au stratifié qui lui aussi peut décorer de plusieurs façons; il y a ensuite les panneaux à motifs comme l'inox pour finalement arriver à toutes les sortes de pierres naturelles et même de briques. Posé tantôt à la verticale, tantôt à l'horizontale, avec insertion ou par section. Lorsque nous parlons de section, c'est pour délimiter les zones (poêle, évier). Le dosseret induit une dynamique fluide derrière les armoires.

Parfois, les agencements les plus inattendus s'avèrent les plus fructueux. Par exemple, l'aspect lisse et épuré de la mélamine offre un charmant contraste avec la texture rustique d'un mur de briques qui se dresse entre le comptoir et les armoires. On peut même poursuivre le dosseret au-delà des armoires supérieures.



Changer le dosseret peut vraiment rajeunir une cuisine. L'ajout simple d'une superbe mosaïque de pâte de verre peut donner un petit air glamour aux armoires de mélamine blanche ainsi qu'à la cuisine toute entière.

Les possibilités sont nombreuses! Faites place à votre créativité!

Pour plus de conseils et/ou pour faire vos choix de matériaux, venez nous rencontrer au : 760, 90e rue, St-Georges 418.226.4766. Nous offrons aussi l'installation. Pour plus de détail, suivez-nous sur Facebook ou visitez notre site Internet au www.couvreplancherjl.com

---

L'AVANTAGE D'ACHETER LOCAL

(EN) C'est un fait : la technologie a transformé la façon dont les consommateurs magasinent. Le monde est maintenant à portée de doigts : ils n'ont qu'à se connecter à Internet pour effectuer un achat. La planète est devenue un immense centre commercial où les gens peuvent acheter presque tout ce qu'ils veulent à l'autre bout du monde, aussi facilement qu'au coin de la rue.

« La facilité des achats en ligne fait oublier aux gens l'impact qu'ont leur choix sur leur vie de quartier », dit François Ramsay, premier vice-président, affaires corporatives au Groupe Pages Jaunes, une compagnie qui offre des solutions de marketing numérique aux PME canadiennes. « Quand vous choisissez de dépenser votre argent chez un commerçant local, cela profite directement à l'économie locale en aidant les petites entreprises à prospérer et en contribuant au dynamisme et à la durabilité des communautés. »

L'expérience et la satisfaction des consommateurs est une autre bonne raison d'acheter local. Les petits établissements offrent souvent un service exceptionnel avec une attention personnalisée en face à face. Ils offrent souvent un choix de produits uniques et originaux et sont généralement situés à proximité de la maison ou du travail. Des relations se tissent entre les clients et le personnel des commerçants locaux, ce qui rend le magasinage plaisant et mémorable. Et puisque les propriétaires d'entreprises locales habitent souvent le quartier, ils s'impliquent dans la collectivité et investissent dans le bien-être et l'avenir de la région.



Trouver des produits et des services locaux est simple grâce à un éventail de solutions de recherches locales, comme l'application mobile Pages Jaunes.

Effectuez un achat local et soutenez les propriétaires de petites entreprises dès aujourd'hui. Mettez votre quartier en premier.

Chantal Pomerleau
Designer et conseillère, Mobilier L'Accès Cible



CHOISIR LE BON OREILLER!



L'oreiller est en effet un élément essentiel pour avoir un sommeil réparateur ainsi que pour détendre les muscles… Et l'esprit! Le bon oreiller vous aide à garder une position confortable ainsi que l'alignement de votre colonne vertébrale. Votre position de sommeil est importante afin de choisir le bon oreiller.

Dormir sur le dos : cette position est très confortable et implique une qualité de sommeil nettement meilleur, car le poids est mieux réparti, la position de la colonne vertébrale est plus naturelle. Un bon oreiller doit être plus bas que si vous dormiez sur le côté, assez ferme pour que la tête, épaule et cou soient soutenus et assez souple pour enfoncer suffisamment la tête et favoriser une légère élongation de la colonne cervicale. Un oreiller en mousse mémoire convient tout à fait à cette position. Pour accéder à plus de détente et de confort, un oreiller fin, placé sous les genoux, diminuera la cambrure des reins.

Dormir sur le côté : l'oreiller est indispensable. Il permet de combler le fossé entre la nuque et le matelas et maintient vos vertèbres cervicales afin de garder un alignement naturel. Cette position est la plus populaire. Le bon oreiller est haut pour combler l'espace entre la tête et le matelas. La hauteur se mesure à partir de la largeur des épaules. Plus les épaules sont larges, plus l'oreiller doit être élevé. Il faut également regarder l'élasticité du matelas, plus votre matelas est ferme, moins votre corps s'enfonce et plus l'oreiller doit être haut, le contraire s'applique. L'oreiller qui convient est assez ferme, de forme classique ou ergonomique. Pour favoriser la détente de votre organisme, placez un coussin entre les genoux, il permet d'aligner la colonne vertébrale.

Dormir sur le ventre : c'est la position de sommeil le moins paisible, impliquant des changements de position assez fréquents. Elle est peu recommandée, si vous ne choisissez pas le bon oreiller. L'oreiller doit être le plus bas possible, souple, peu volumineux. De cette façon, votre tête reste dans le prolongement naturel de la colonne vertébrale. Si vous en êtes capable, dormir sans oreiller est beaucoup mieux pour cette position.

Que ce soit en latex, en viscogel, en microgel, il y en a une pour vous. Plusieurs modèles vous sont offerts. Venez en faire l'essai chez Mobilier l'Accès Cible où votre confort nous tient à cœur! www.mobilieraccescible.com • 418.227.5319

L'EXPANSION MONDIALE PEUT PRÉSENTER CERTAINES DIFFICULTÉS, MAIS AUSSI AVOIR DE GRANDS AVANTAGES

Comment améliorer vos chances à l'étranger

(EN) Si vous êtes propriétaire d'une petite entreprise et nourrissez l'espoir d'étendre vos activités, ne vous tournez plus seulement vers les débouchés qu'offrent les États-Unis, l'Union européenne et le Japon. Il devient de plus en plus important d'envisager la Chine, l'Inde, le Brésil et d'autres pays émergents de l'Asie du Sud-Est, affirme Frank Pho, vice-président, Expansion mondiale à la Banque de développement du Canada (BDC).

L'économie chinoise a connu un taux de croissance annuelle de plus de 10 % entre 2000 et 2010, tandis que celle de l'Inde a augmenté chaque année d'environ 7 % et celle du Brésil, de près de 4 % par an. Au Canada, aux États-Unis et dans l'Union européenne, la croissance annuelle a été inférieure à 2 %.

« Les marchés émergents connaissent une hausse constante de leur PIB, dit M. Pho. La question qui se pose désormais n'est pas de savoir "pourquoi", mais "comment" conquérir ces marchés. » L'expansion dans ces marchés présente un potentiel non seulement de croissance, mais aussi de diversification, précise-t-il. « Le Canada représente une très petite part du marché mondial. Les sociétés qui s'y cantonnent limitent leurs possibilités de croissance. »

Or, les entreprises canadiennes tirent de l'arrière dans la course à la mondialisation, souligne M. Pho. Seulement 8 % des exportations canadiennes sont destinées aux marchés émergents à croissance rapide, tandis que 85 % visent les pays développés où la croissance est plus lente. Et nombre d'entreprises n'envisagent même pas la vente à l'échelle internationale, ce qui, de l'avis de M. Pho, peut être risqué. « Ne pas étendre ses activités à l'étranger revient à adopter une stratégie défensive, car il faudra tout de même affronter les concurrents internationaux qui font affaire au Canada. »

La feuille de route de l'expansion internationale

Les entrepreneurs canadiens ont besoin d'un « changement de paradigme » pour combler leur retard, affirme M. Pho. Un grand nombre d'entre eux commencent à vendre sans avoir bien analysé le comportement des marchés, les chaînes d'approvisionnement et les pratiques commerciales des pays ciblés, ce qui peut se traduire par un faux départ coûteux. D'abord, il est crucial de comprendre la mentalité des consommateurs du pays visé et d'adapter vos produits et services en conséquence. Trop souvent, les entreprises canadiennes échouent parce qu'elles se fondent sur l'hypothèse erronée voulant que ce qui convient au Canada conviendra au reste du monde.

Dans de nombreux pays émergents, même si le revenu discrétionnaire des consommateurs a augmenté, leur pouvoir d'achat est encore inférieur à celui des Canadiens et ils ne se laisseront peut-être pas séduire par un produit luxueux et coûteux, dit M. Pho. Il peut être plus avantageux d'offrir un produit moins sophistiqué.

Selon M. Pho, il est important de retenir les services d'un conseiller qui comprend l'état d'esprit des consommateurs, le marché convoité et les intervenants dans la chaîne d'approvisionnement. Ce processus peut prendre deux ou trois mois, mais il vous épargnera des déplacements. Ensuite, il faut compter de six mois à un an pour adapter le produit, établir des relations avec des partenaires locaux et valider le modèle d'affaires avant d'être prêt pour le lancement officiel.



Ces délais sont souvent bien plus longs que ce qu'envisagent les entreprises canadiennes. « Les Canadiens s'attendent généralement à pouvoir conclure un marché avec un partenaire local après une ou deux rencontres. Cela ne fonctionne pas dans un pays comme la Chine, où il est très important d'établir d'abord une relation », explique M. Pho.

La voie de la croissance

Robert Desrosiers, propriétaire d'une entreprise de fabrication d'échelles télescopiques pour camions de travail, RH Hydraulique, partage cet avis. Il y a cinq ans, il a entrepris une campagne de marketing dans des pays en développement. Les ventes viennent seulement de prendre un essor, mais elles représentent déjà de 15 à 20 % de son chiffre d'affaires. « Ce n'est qu'un début, confie-t-il. Le potentiel est énorme. »

Il a fallu à M. Desrosiers de trois à cinq ans en moyenne pour s'établir solidement dans un nouveau pays. Cela comprend le temps de se familiariser avec la réglementation locale, d'établir des contacts et de bien faire connaître ses produits aux clients potentiels. Une présence locale est également essentielle, dit-il, car la phase de démarrage d'une entreprise en pays étranger exige une dizaine de déplacements.

En Indonésie et en Inde, il a aussi dû adapter certains de ses produits aux véhicules de plus petites dimensions. Mais la longue attente et les ajustements ont valu la peine, indique M. Desrosiers. « Pour faire grandir mon entreprise, je n'ai pas eu d'autre choix que de l'internationaliser. »


Affaires
MARKETING, FINANCES, CARRIÈRE



Fiscaliste



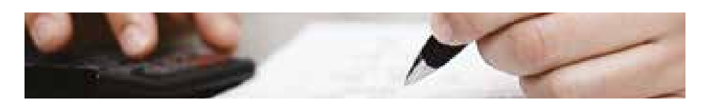
SORTIR ET DÉDUIRE

Votre entreprise ou l'entreprise pour laquelle vous travaillez peut déduire de ses revenus certains frais de repas ou de divertissement aux fins d'impôt. Les règles varient si vous êtes travailleur autonome, incorporé, dans un secteur d'activité particulier ou selon les circonstances entourant la dépense en question. Voici ce que vous pouvez faire et jusqu'où vous pouvez aller…!

Dans la cause opposant Grunbaum et Revenu Canada, le contribuable a convaincu le juge qu'une partie des frais pour son mariage était une dépense déductible de son revenu d'entreprise selon les critères de la Loi de l'impôt sur le revenu. À mon point de vue, c'est le plus loin qu'on pourrait étirer l'élastique dans la déductibilité des frais de représentation.

D'un autre côté, le golf est clairement non déductible. Pourtant, plusieurs tournois de golf ont lieu et réunissent des gens d'affaires. Les frais de repas pour le tournoi de golf sont déductibles à 50 %. Le terme « repas » inclut, soit dit en passant, le lunch après le 9e trou, le souper, les croustilles, la liqueur et les boissons alcoolisées.

Un employé à commission, obligé de se déplacer pour affaires, peut déduire certains frais de véhicule et de repas. Au fédéral, le lunch du midi n'est pas déductible si vous êtes absent moins de 12 heures de votre lieu de travail. Au Québec, il s'agit d'une dépense déductible tant que le repas est pris avec un client ou un prospect.



L'entrepreneur lui peut déduire les frais de repas tant qu'ils sont encourus dans le but de gagner un revenu : lorsqu'il est avec un client ou un employé, lorsqu'il est en voyage d'affaires ou lorsqu'il est en formation à l'extérieur du bureau. Les frais de repas seront déductibles à 100 % au lieu de 50 %, s'il s'agit d'un party offert à l'ensemble des employés ou si les frais sont refacturés au client. Dans ce dernier cas, il faut que la facture indique le montant se rapportant aux frais de repas. Les billets de hockey, de football et de soccer, ainsi que l'abonnement à une station de ski, seraient également déductibles à 50 %.

Malheureusement pour le maniaque de chasse et de pêche, il ne pourra jamais mettre un cent de dépense relative à son voyage annuel. Personnellement, je trouve cette règle décevante, mais juste!

Déductible ou pas, à 50 % ou à 100 %, au fédéral ou au provincial, l'important est de bien documenter et suivre vos dépenses d'affaires. Conservez les factures, notez le nom du client que vous avez rencontré au dos de la facture, demandez à votre comptable ou fiscaliste quelles dépenses sont déductibles. Chaque dollar de dépense d'entreprise peut vous faire économiser entre 19 % et 54 % d'impôt. Le meilleur rendement sur investissement!

MAG2000 souligne...



Annabelle Poulin & Julie Guillemette de Must SpaMédic

L'OUVERTURE PROCHAINE DE L'INSTITUT MUST SPAMÉDIC

En novembre prochain, à Saint-Georges de Beauce, s'ouvrira une nouvelle clinique en soins MÉDICO-ESTHÉTIQUES. Les bureaux seront situés dans le même édifice que le Brunet Plus (secteur ouest). Leur personnel qualifié vous y attend pour une porte ouverte le jeudi 28 novembre prochain de 9 h à 20 h. Il y aura quelques démonstrations de soins offerts en clinique et des prix de présence!!! Must SpaMédic est très certainement un Must à découvrir! Pour information : 418.897.6878 ou sans frais 1.888.987.6878 • www.mustspamedic.com • Suivez-les sur Facebook pour en connaitre davantage!

LA NOUVELLE SALLE DE MONTRE DES SALLES DE BAINS FALRO

Les Salles de Bains Falro ont procédé dernièrement à l'agrandissement de leur salle de montre. Maintenant plus de 1500 pi. carrés pour vous servir! De la salle de bain classique à la contemporaine, vous trouverez de tout! Plus de choix, plus de modèles, plus de produits à des prix compétitifs! Il offre également un excellent service après-vente, car ils sont munis d'un comptoir de pièces bien garni et d'un personnel dévoué, toujours prêt à informer leur clientèle concernant l'entretien et la réparation de leurs accessoires. Allez les visiter... ça vaut le déplacement!





Mario Bernard et Julie Bureau - Copropriétaire de COLIS 4 SAISONS

L'ARRIVÉE D'UN TOUT NOUVEAU SERVICE DE LIVRAISON DE COLIS

En effet, depuis août dernier COLIS 4 SAISONS vous offre la possibilité de ramasser et de livrer vos colis de façon quotidienne, et ce, du lundi au vendredi, beau temps, mauvais temps! Vous avez des colis à expédier... COLIS 4 SAISONS a la solution! Départ de St-Georges en direction de Québec dès 9 h 30 le matin et retour de Québec en direction de St-Georges à 14 h 30. Pour obtenir de l'information supplémentaire sur les horaires, les trajets et les forfaits, composer sans plus tarder le 226.7732.

L'OUVERTURE DE LA MAISON DE L'HORREUR DE ST-CÔME

Les amateurs d'Halloween pourront se divertir dès le 1er novembre en se rendant à la Maison de l'horreur aménagée au deuxième étage de l'aréna de Saint-Côme. Organisée par des bénévoles, la Maison de l'horreur existe depuis maintenant 6 ans. Deux parcours vous sont proposés, dont un trajet enfant et un trajet extrême. En plus des nombreux personnages, les couloirs sombres et lugubres seront animés par plusieurs comédiens. C'est un rendez-vous le vendredi 1er novembre de 18 h à 23 h et le samedi 2 novembre de 13 h à 16 h 30 et de 18 h à 23 h.



Index MAG2000

